

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Bruksanvisning/Garanti
Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Návod k použití/Záruka • Használati utasítás/Garancia
Руководство по эксплуатации/Гарантия





KNETMASCHINE

Kneedmachine • Machine à pétrir • Impastatrice • Amasadora • Batedeira • Eltemaskin • Kneading Machine
Urządzenie do wyrabiania ciasta • Hnětač • Dagasztógép • Тестомесительная машина

KM 3118

DEUTSCH

Inhalt

NEDERLANDS

Inhoud

FRANÇAIS

Sommaire

ESPAÑOL

Indice

PORTUGUÊS

Índice

ITALIANO

Indice

NORSK

Innhold

ENGLISH

Contents

JĘZYK POLSKI

Spis treści

ČESKY

Obsah

MAGYARUL

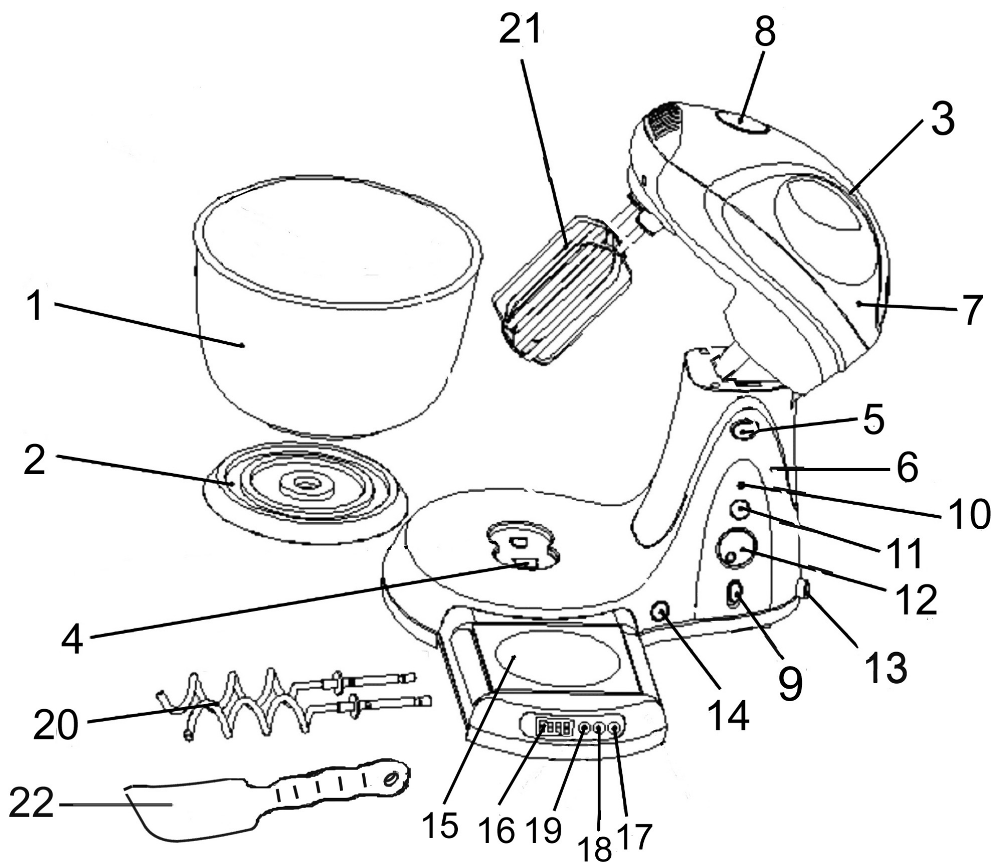
Tartalom

РУССИЙ

Содержание

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Descrição dos elementos • Elementi di comando
Oversikt over betjeningselementene • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • Přehled ovládacích prvků • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора



Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

  Achtung! Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr**!

- Um Kinder oder gebrechliche Personen vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, beachten Sie, das dieses Gerät nur unter Aufsicht verwendet wird. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Lassen Sie kleine Kinder **nicht** damit spielen.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

 **WARNUNG:**
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

 **ACHTUNG:**
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

 **HINWEIS:** Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Küchenmaschine

- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben.
- Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter.
- Greifen Sie während des Betriebes nicht in die rotierenden Haken.
- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und standfeste Arbeitsfläche.
- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts **nicht** in die Steckdose, ohne alle notwendigen Zubehörteile installiert zu haben.
- Vor dem Auswechseln der Zubehörteile muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden!
- Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebs, sondern schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie danach den Netzstecker. Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen!

Küchenwaage

- Bitte tauchen Sie Ihre Küchenwaage nicht in Wasser ein.
- Die Küchenwaage ist für ein Höchstgewicht bis 3 kg ausgelegt.
- Das Messgerät vor direktem Sonnenlicht, hohen Temperaturen, vor Feuchtigkeit und vor Staub schützen.

Übersicht der Bedienelemente

1 Rührschüssel
2 Drehscheibe
3 Griff
4 Vorrichtung für große Rührschüssel
5 **RELEASE** Knopf zum Senken/Heben des Arms
6 Gerätegehäuse
7 Motorblock
8 Auswurftaste für Rührwerkzeug
9 **ON/OFF** (Ein/Aus) Schalter
10 Kontrollleuchte
11 **TURBO** Taste
12 **Min** /**Max** Drehzahlregler
13 **Retract** Kabelaufwicklung
14 **Ejection** Entriegelungstaste für Küchenwaage
15 Wiegefläche
16 LCD-Display
17 **on/off** (Ein/Aus) Taste
18 **REVERSE** Taste
19 **Unit** Taste

Zubehör
20 Knethaken
21 Rührbesen
22 Teigschaber

Auspacken des Gerätes

- Entnehmen Sie dem Karton das Gerät und alle darin enthaltenen Zubehörteile.
- Werfen Sie die Verpackung nicht sofort weg, sondern verwahren Sie diese mit der Innenverpackung und den Garantieunterlagen während der gesamten Garantiezeit auf.
- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und standfeste Arbeitsfläche.
- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts **nicht** in die Steckdose, ohne alle notwendigen Zubehörteile installiert zu haben.
- Um eventuelle Verunreinigungen aus der Produktion zu entfernen, reinigen Sie die Rührschüssel (1) und sonstigen Zubehörteile vor der ersten Benutzung in einem einfachen Spülbad.
- Trocknen Sie nach dem Spülvorgang alle Teile gut ab.

Anwendungshinweise

Werkzeuge, Drehzahlen und Betriebszeiten für max. 1,2 kg Teig:

Produkt / Zubereitungsart	**max. Menge**	**Werkzeug**	**Drehzahl**	**Max. Betriebszeit**
Schwere Teige (z.B. Brot- oder Mürbeteig)	1 kg	Knethaken	min mittel	Erste Min. 2 Min.
leichte Teige (z.B. Biskuitteig)	1,2 kg	Rührbesen	mittel	8 bis 10 Min.
Rührteig oder Waffelteig	1 Ltr.	Rührbesen	min-mittel /Turbo	5 bis 10 Min.

- Betreiben Sie das Gerät mit schweren Teigen nicht länger als 10 Minuten und lassen das Gerät dann 30 Minuten abkühlen.
- Je nach Konsistenz des Teiges ist es erforderlich den Teig vom Rand der Rührschüssel zu lösen und wieder an die Knetwerkzeuge heranzuführen. Dazu können Sie die Schüssel per Hand drehen und den Teigschaber (22) für diese Tätigkeiten nutzen. Schalten Sie das Gerät dazu aus.

TURBO Taste (11)

Zum kurzzeitigen Schalten auf Höchstdrehzahl, betätigen Sie dazu die TURBO Taste.

 **ACHTUNG:**
Benutzen Sie diese Funktion maximal 1 Minute!

Aufwickelvorrichtung für Netzkabel

Bitte ziehen Sie das Netzkabel max. bis zum Anschlag. Ziehen Sie das Kabel auf keinen Fall mit Gewalt nach, da die Kabelaufwicklung Schaden nehmen kann. Solche Schäden fallen nicht in den Garantieanspruch.

Aufwickeln

Drücken Sie die **Retract** Taste (13) für Kabelaufwicklung und führen Sie das Kabel nach. Halten Sie das Kabel fest, um ein Herumschlagen zu vermeiden.

ℹ HINWEIS:
Die Rührschüssel hat keinen eigenen Antrieb. Sie wird durch die Bewegungen der Werkzeuge im Rührgut gedreht oder drehen Sie diese per Hand. Säubern Sie zwischendurch den Rand mit dem Teigschaber (22).

- Während des Betriebs dürfen niemals Gegenstände, wie z.B. Löffel oder Teigschaber oder Ihre Hände, die rotierenden Schneebesen bzw. Knethaken berühren!
- **Es besteht Verletzungsgefahr!**
- Drücken Sie auch **nicht** während des Betriebs den **RELEASE** Knopf (5).

Montage

1. Stellen Sie sicher, dass der **ON/OFF** Schalter (9) auf „**OFF**“ steht.
2. Legen Sie die Drehscheibe (2) in die Vorrichtung (4) für die große Schüssel. Setzen Sie die Rührschüssel auf die Drehscheibe.
3. Zum Heben des Armes drücken Sie den **RELEASE** Knopf (5) und ziehen den Arm nach oben. Montieren Sie das gewünschte Werkzeug (20, 21), indem Sie das obere Ende in die dafür vorgesehenen Öffnungen am Arm stecken.
   - Der Knethaken mit der Tellerscheibe am Schaft lässt sich nur in die „○“ Öffnung stecken bzw. der Knethaken mit dem Sechseck nur in die entsprechenden gekennzeichnete „⬡“ Öffnung.
   - Die Rührbesen können beliebig in die Öffnungen gesteckt werden. Achten Sie darauf, dass das Werkzeug mechanisch einrastet.
4. Wiegen Sie die Zutaten mit der integrierten Küchenwaage ab. Füllen Sie nun Ihre Zutaten hinein.
5. Überfüllen Sie das Gerät nicht, die max. Zutatenmenge ist 2 kg.
6. Senken Sie den Arm mit Hilfe des Knopfes (5).

Elektrischer Anschluss

Ziehen Sie das Kabel aus dem Fach. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V / 50 Hz.

Bedienung

- Stellen Sie den Regler (12) zunächst auf **min** ein. Schieben Sie den **ON/OFF** Schalter (9) auf **ON**.

   **ACHTUNG: Das Gerät ist dann schon in Betrieb!**

  Die Kontrollleuchte (10) bleibt an und zeigt die Betriebsfunktion an.
- Stellen Sie den Regler (12) auf eine Geschwindigkeit zwischen **Min** und **Max** (entsprechend des Teiges) ein.
- Stellen Sie nach dem Knet- / Rührvorgang den Schalter (9) wieder zurück auf Position „**OFF**“, sobald die Teigmasse, bzw. eine Teigkugel sich gebildet hat. Ziehen Sie den Netzstecker.
- Drücken Sie den **RELEASE** Knopf (5) und ziehen den Arm nach oben.

DEUTSCH

- Durch Betätigung der Auswurftaste (8) können Sie das eingesetzte Werkzeug entfernen.
- Den fertigen Teig können Sie mit Hilfe des mitgelieferten Teigschaber lösen und aus der Rührschüssel herausnehmen.
- Entnehmen Sie die Rührschüssel.
- Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Küchenwaage

Einlegen der Batterien (nicht im Lieferumfang enthalten)

Das Batteriefach der Küchenwaage befindet sich auf der Unterseite des Gerätes.

1. Schieben Sie die Küchenwaage in das Gerät bzw. in das Fach.
2. Entnehmen Sie ggfs die Drehscheibe. Legen Sie das Gerät auf die Seite. Öffnen Sie das Batteriefach auf der Unterseite. Nehmen Sie z.B. einen Schraubendreher zur Hilfe und drücken Sie die Halterung vorsichtig auf.
3. Legen Sie 3 Batterien vom des Typs AM4 „AAA“ 1,5V ein. Achten Sie auf die richtige Polarität (siehe Batteriefachboden)!
4. Schließen Sie das Batteriefach wieder.
5. Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, nehmen Sie bitte die Batterien aus dem Gerät, um ein „Auslaufen“ von Batteriesäure zu vermeiden.
6. Ein Batteriesymbol und die Meldung „**Lo**“ im Display weisen darauf hin, dass die Batterien ausgetauscht werden sollten.

⚠ **ACHTUNG:**
- Ungleiche Batterietypen oder neue und gebrauchte Batterien dürfen nicht zusammen verwendet werden.
- Batterien gehören nicht in den Hausmüll. Bitte geben Sie verbrauchte Batterien bei zuständigen Sammelstellen oder beim Händler ab.

⚠ **WARNUNG:**
Setzen Sie Batterien keiner hohen Wärme oder dem direkten Sonnenlicht aus. Werfen Sie Batterien niemals ins Feuer. Es besteht **Explosionsgefahr**!

Anwendung

Drücken Sie die **Ejection** Entriegelungstaste (14), die Küchenwaage wird ausgefahren. Achten Sie darauf, dass nichts vor der Küchenwaage steht, wenn Sie die Taste betätigen.

ℹ **HINWEIS:**
Sie können die Küchenwaage auch benutzen, wenn das Gerät nicht am Stromnetz angeschlossen ist.

Wiege-Funktion

1. Drücken Sie die Taste **on/off** (17), um das Gerät einzuschalten. Die Anzeige stellt sich auf „**0.000**“ kg bzw. auf „**0.000**“ Lb. oder „**0.00 oz**“ (siehe Abschnitt „Unit“).
2. Legen Sie das Wiegegut auf die Wiegefläche. Das Gewicht wird angezeigt. Bei weiteren Zutaten werden die Gewichte hinzugerechnet.
3. Da sich die mitgelieferte Schüssel nicht für die Wiegefunktion eignet, benutzen Sie bitte ein passendes Gefäß (nicht größer als die Wiegefläche). Stellen Sie es auf die Wiegefläche und drücken Sie anschließend die **REVERSE** Taste, die Anzeige wird auf **0.000 (0.00)** gestellt. Befüllen Sie das Gefäß, wird nur das Gewicht der Zutat angezeigt.

Unit

Durch Druck auf die Taste **Unit**, wählen Sie im Wiege-Modus die Einstellungen Kilogramm (kg), pound (lb) oder Unze (oz) aus.

Zuwiege-Funktion (TARA)

1. Möchten Sie z.B. weitere Zutaten abwiegen, nutzen Sie die Zuwiege-Funktion.
2. Geben Sie nun eine weitere Zutat auf die Wiegefläche. Auf dem Display wird nur das tatsächliche Gewicht der weiteren Zutat angezeigt. Wiederholen Sie den Vorgang wenn nötig.
3. Wird die Waage nicht benutzt, schaltet sich diese nach ca. 2. Min. automatisch ab, das verlängert die Batterie-Lebensdauer, oder drücken Sie die **on/off** Taste (17).
4. Schieben Sie die Küchenwaage manuell wieder in das Fach zurück.

Behandeln Sie die Waage mit Vorsicht, denn sie ist ein Messinstrument. Belasten Sie, sie nicht oberhalb ihres maximalen Messbereiches.

Belasten Sie das Gerät nicht mit mehr als 3 kg (Gefäß und Zutaten), um Schäden am Gerät zu vermeiden.

Wenn die Anzeige „**0-Ld**“ zeigt, liegt das Gewicht über 3 kg.

Reinigung

1. Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Zur äußeren Reinigung des Gerätes benutzen Sie nur ein feuchtes Spültuch.
3. Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
4. Abnehmbare Teile die mit Teig in Berührung gekommen sind (Knetwerkzeug und Rührschüssel), können Sie von Hand spülen.

Rezeptvorschläge

Rührteig (Grundrezept) **Stufe Min Mittel**

Zutaten:
250g weiche Butter oder Margarine, 250g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker oder 1 Btl. Citro-Back, 1 Pr. Salz, 4 Eier, 500g Weizenmehl, 1 Pck. Backpulver, ca. 1/8 l Milch.

Zubreitung:
Weizenmehl mit den restlichen Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Rührbesen 30 Sekunden min. Stufe, dann ca. 3 Minuten auf mittlere Stufe rühren. Form fetten oder mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und Backen. Bevor das Gebäck aus dem Ofen genommen wird, eine Garprobe machen: Mit einem spitzen Holzstäbchen in die Mitte des Gebäcks stechen. Wenn kein Teig daran hängen bleibt, ist der Kuchen gar. Kuchen auf einen Kuchenrost stürzen und auskühlen lassen.

Herkömmlicher Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E-Herd Ober- und Unterhitze 175-200°, G-Herd: Stufe 2-3
Backzeit:	50-60 Minuten

Dieses Rezept können Sie je nach Geschmack, z.B. mit 100g Rosinen oder 100g Nüsse oder 100g geriebenen Schokolade verändern. Weiterhin sind Ihrer Phantasie keine Grenzen gesetzt.

Leinsamenbrötchen **Stufe Minimum**

Zutaten:
500-550g Weizenmehl, 50g Leinsamen, 3/8 l Wasser, 1 Würfel Hefe (40g), 100g Magerquark, gut abgetropft, 1 TL Salz.
Zum Bestreichen: 2 EL Wasser

Zubereitung:
Leinsamen in 1/8 l lauwarmem Wasser einweichen. Das restliche lauwarme Wasser (1/4 l) in die Rührschüssel geben, Hefe hineinbröckeln, Quark zugeben und mit dem Knethaken auf niedriger Drehzahl gut verrühren. Die Hefe muss vollständig aufgelöst sein. Mehl mit den eingeweichten Leinsamen und Salz in die Rührschüssel geben. Auf niedriger Stufe durchkneten, dann die Stufe leicht erhöhen und 3-5 Minuten weiterkneten. Teig abdecken, 45-60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Noch einmal durchkneten, aus der Schüssel nehmen und daraus 16 Brötchen formen. Backblech mit nassem Backpapier auslegen. Brötchen darauf setzen, 15 Minuten gehen lassen, mit lauwarmen Wasser bestreichen und backen.

Herkömmlicher Herd:

Einschubhöhe:	2
Beheizung:	E-Herd: Ober- und Unterhitze 200-220° (5 Minuten vorheizt), G-Herd Stufe 2-3
Backzeit:	30-40 Minuten

Geräuschentwicklung

Gemessen wurde der Schalldruckpegel am Ohr einer Bedienperson (LpA) in Übereinstimmung mit der DIN EN ISO 3744.

Ermittelter Schalldruckpegel: 82 dB(A) (kein Limit)

Technische Daten

Modell:..KM 3118

Spannungsversorgung:................................220-240 V, 50/60 Hz

Leistungsaufnahme:...500 W

Schutzklasse:.. II

Kurzbetriebszeit:...10 Min.

Spannungsversorgung -
Küchenwaage: ....DC 4,5 V (3 x 1,5V „AAA“ Batterien)

Min. / Max. Gewichtsbelastung:...................................10 g - 3 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät KM 3118 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (89/336/EWG) und der Niederspannungsrichtlinie (73/23/EWG und 93/68/EWG) befindet.

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das **komplette** Gerät in der **Originalverpackung** zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen, als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Service Anschrift

Clatronic International GmbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen/Germany



Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Algemene veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande “Speciale veiligheidsinstructies“ in acht.

Kinderen en gebrekkige personen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

  Let op! Laat kleine kinderen niet met de folie spelen.
  Er bestaat **gevaar voor verstikking**!

- Waarborg dat het apparaat alléén onder toezicht wordt gebruikt om kinderen of gebrekkige personen tegen de gevaren van elektrische apparaten te beschermen. Dit apparaat is geen speelgoed. Laat kleine kinderen hier **niet** mee spelen.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

 **WAARSCHUWING:**
waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico’s.

 **OPGELET:**
wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

 **OPMERKING:** kenmerkt tips en informatie voor u.

NEDERLANDS

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

Keukenmachine

- Houd altijd toezicht bij een ingeschakeld apparaat.
- Manipuleer geen veiligheidsschakelaars.
- Grijp nooit in de roterende haken tijdens het bedrijf.
- Plaats het apparaat op een glad, vlak en standveilig werkvlak.
- Steek de netsteker **niet** inde contactdoos voordat alle vereiste hulpstukken zijn aangebracht.
- Voor de vervanging van hulpstukken moet het apparaat uitgeschakeld en de stroomtoevoer onderbroken zijn!
- Draag of verplaats het apparaat nooit zolang het is ingeschakeld. Schakel het altijd eerst uit en onderbreek dan de stroomtoevoer! Draag het apparaat steeds met beide handen!

Keukenweegschaal

- Dompel uw keukenweegschaal niet onder water.
- De keukenweegschaal is uitgevoerd voor een maximaal gewicht van 3 kg.
- Bescherm het meettoestel tegen direct zonlicht, hoge temperaturen, vocht en stof.

Overzicht van de bedieningselementen

1 Mengkom
2 Draaischijf
3 Greep
4 Voorziening voor grote mengkommen
5 **RELEASE**
Knop voor neerlaten/ optillen van de arm
6 Behuizing van het apparaat
7 Motorblok
8 Uitwerptoets voer menghulpstukken
9 **ON/OFF** (aan-/uit-) schakelaar
10 Controlelampje
11 **TURBO** toets
12 **Min** /**Max** toerentalregelaar
13 **Retract** Kabelopwikkeling
14 **Ejection** Entriegelungstaste für Küchenwaage
15 Weegplaat
16 LCD-display
17 **on/off** (aan/uit) toets
18 **REVERSE** toets
19 **Unit** toets

Toebehoren
20 Kneedhaken
21 Roerkloppers
22 Deegschraper

Het apparaat uitpakken

- Neem het apparaat en alle hulpstukken uit de doos.
- Gooi de verpakking niet weg, maar bewaar deze met de binnenverpakking en de garantiegegevens gedurende de volledige garantieperiode.
- Plaats het apparaat op een vlakke, gladde en stevige ondergrond.
- Steek de netsteker **niet** inde contactdoos voordat alle vereiste hulpstukken zijn aangebracht.
- Om eventuele productieverontreinigingen te verwijderen, reinigt u de mengkom (1) en het overige toebehoren vóór het eerste gebruik in een gewone zeepsop.
- Droog alle delen na het afwassen goed af.

Gebruiksaanwijzingen

Hulpstukken, toerentallen en bedrijfstijden voor max. 1,2 kg deeg:

Product/ bereidingswijze	max. Hoeveel-heid	Hulpstuk	Toerental	Max. arbeidsdur
Zware deegsoort (bijv. brood- of zandtaartdeeg)	1 kg	Kneedha-ken	min middel	Eerste min. 2 min.
Lichte deegsoort (bijv. biscuitdeeg)	1,2 kg	Roer-kloppers	middel	8 t/m 10 min
Roer- of wafeldeeg	1 l	Roer-kloppers	min-middel/ turbo	5 t/m 10 min

- Gebruik het apparaat bij zware deegsoorten niet langer dan 10 minuten en laat het dan 30 minuten afkoelen.
- Al naargelang de consistentie kan het zijn dat u het deeg van de roerkom moet losmaken en weer naar de kneed-hulpstukken moet leiden. Daarvoor kunt u de mengkom met de hand draaien en de deegschraper (22) gebruiken. Schakel het apparaat wel eerst uit.

TURBO toets (11)

Voor kortstondig draaien op maximaal toerental gebruikt u de TURBO-toets.

⚠ **OPGELET:** Gebruik deze functie maximaal 1 minuut!

Oprolvoorziening voor netkabel

Trek de netkabel maximaal tot aan de aanslag. Trek de netkabel in géén geval met geweld verder omdat daardoor de kabelop-wikkeling beschadigd kan worden. Dergelijke schade valt niet onder de garantieverlening.

Oprollen

Druk op de **Retract** toets (13) voor de kabeloprolling en voer de kabel met u mee. Houd de kabel vast zodat hij niet rondslingert.

ℹ OPMERKING:
De mengkom heeft geen eigen aandrijving. Hij wordt rondgedraaid door de bewegingen van de hulpstukken in het menggoed, maar u kunt hem ook met de hand draaien. Maak de rand tussendoor schoon met de deegschraper (22).

- Tijdens het bedrijf mogen voorwerpen zoals bijv. lepels of deegschrapers, maar ook uw handen nooit in aanraking komen met de roterende mixstaven of kneedhaken!
- **Er bestaat gevaar voor letsel!**
- Druk tijdens het bedrijf ook **niet** op de **RELEASE**-knop (5).

Montage

1. Waarborg dat de **ON/OFF**-schakelaar (9) op “**OFF**” staat.
2. Leg de draaischijf (2) in de voorziening (4) voor de grote mengkom. Plaats de mengkom op de draaischijf.
3. Voor het optillen van de arm drukt u op de **RELEASE** knop (5) en trekt u de arm naar boven. Monteer het gewenste hulpstuk (20, 21) door het bovenste uiteinde in de daarvoor bestemde openingen aan de arm te steken.
   - De kneedhaken met de schotelschijf aan de schacht past alleen in opening „◯“ en de kneedhaak met de zeshoek alleen in de desbetreffende gekenmerkte „⬡“ opening.
   - De kloppers kunnen willekeurig in de openingen worden gestoken. Let op dat het hulpstuk mechanisch inklikt.
4. Weeg de ingrediënten met de geïntegreerde keukenweegsc-haal. Vul nu de ingrediënten in de kom.
5. Vul niet meer dan 2 kg ingrediënten in de kom.
6. Laat de arm zakken met de knop (5).

Elektrische aansluiting

Trek de kabel uit het vak. Sluit de apparaatsteker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V / 50 Hz.

Bediening

- Zet de regelaar (12) eerst op de **min**-stand. Schuif de **ON/OFF**-schakelaar (9) naar **ON**.

  ⚠ **OPGELET: Het apparaat is dan al ingeschakeld!**

  Het controlelampje (10) blijft aan en geeft de bedrijfsfunctie weer.
- Zet de regelaar (12) op een snelheid tussen **Min** en **Max** (al naargelang het deeg).
- Draai de schakelaar (9) na het kneden / roeren terug naar de stand “**OFF**”, zodra zich een deegmassa of een deegkogel heeft gevormd. Trek de apparaatsteker uit de contactdoos.
- Druk op de **RELEASE** knop (5) en trek de arm naar boven.
- Door het indrukken van de uitwerptoets (8) kunt u de hulpstukken verwijderen.
- U kunt het deeg nu met behulp van een schraper losmaken en uit de mengkom halen.
- Verwijder de mengkom.
- Reinig de gebruikte delen zoals onder “Reiniging” beschre-ven staat.

Keukenweegschaal

Plaatsen van de batterijen
(batterijen niet bij de levering inbegrepen)

Het batterijvakje van de keukenweegschaal bevindt zich aan de onderzijde van het apparaat.

1. Schuif de keukenweegschaal in het apparaat resp. het vak.
2. verwijder zo nodig de draaischijf. Leg het apparaat op zijn zij. Open het batterijvakje aan de onderzijde. Gebruik eventueel een schroevendraaier en druk de houder voorzichtig open.
3. Plaats 3 batterijen van het type AM4 „AAA“ 1,5 V. Let op de juiste polariteit (zie hiervoor bodem van het batterijvakje)!
4. Sluit het batterijvak weer.
5. Verwijder de batterijen wanneer het apparaat gedurende een langere periode niet wordt gebruikt. Zo voorkomt u “lekkage” van batterijzuur.
6. Een batterijsymbool op het display en de melding “**Lo**” signaleren dat de batterijen moeten worden vervangen.

⚠ **OPGELET:**
- Gebruik géén verschillende batterijtypes of nieuwe en gebruikte batterijen samen.
- Batterijen horen niet in het huisafval. Geef verbruikte batterijen af bij het gemeentelijke milieupark of bij de handelaar.

⚠ **WAARSCHUWING:**
Stel batterijen niet bloot aan hoge temperaturen of direct zonlicht. Gooi batterijen nooit in het vuur. Daardoor bestaat **explosiegevaar**!

Gebruik

Druk op de **Ejection**-vergrendelingstoets (14), de keukenweegschaal beweegt naar buiten. Let op dat niets vóór de keukenweegschaal staat wanneer u de toets indrukt.

i OPMERKING:
U kunt de keukenweegschaal ook gebruiken als het apparaat niet op het net aangesloten is.

Weegfunctie

1. Druk op de toets **on/off** (17) om het apparaat in te schakelen. Het display schakelt over naar „**0.000**“ kg resp. „**0.000**“ Lb. of „**0.00 oz**“ (zie onder „Unit“).
2. Plaats het te wegen product op de weegplaat.Het gewicht verschijnt. Bij verdere ingrediënten worden de gewichten erbij opgeteld.
3. Omdat de bijgeleverde mengkom niet geschikt is voor het wegen, adviseren wij het gebruik van een passende schaal (niet groter dan de weegplaat). Plaats hem op de wegplaat en druk vervolgens op de **REVERSE**-toets om het display op **0.000 (0.00)** te zetten. Wanneer u nu het schaaltje vult, wordt alléén het gewicht van het ingrediënt weergegeven.

Unit

Door indrukken van de toets **Unit** kiest u in de weegmodus de instelling kilogram (kg), pound (lb) of ounce (oz).

Tarrafunctie (TARA)

1. Wanneer u bijv. verdere ingredi‘nten wilt wegen, gebruikt u de tarrafunctie.
2. Voeg nu een verder ingrediënt er aan toe. Op het display wordt alleen het gewicht van het verdere ingrediënt aangegeven. Herhaal deze stap indien nodig.
3. Wanneer u de weegschaal niet gebruikt, schakelt deze na ongeveer 2 minuten automatisch uit. Daardoor wordt de levensduur van de batterij verlengd. U kunt echter ook op de **on/off**-toets drukken (17).
4. Schuif de keukenweegschaal handmatig terug in het vak.

Behandel de weegschaal met zorg. Het is een precisie meetinstrument. Belast de weegschaal met niet meer dan het maximale meetvermogen.

Belast het apparaat niet met een gewicht van meer dan 3 kg (schaal + ingrediënten). Zo voorkomt u dat het apparaat beschadigd wordt.

Wanneer de weergave „**0-Ld**“ weergeeft, ligt het gewicht boven de 3 kg.

Reiniging

1. Trek vóór de reiniging altijd de stekker uit de contactdoos!
2. Gebruik voor de reiniging van de buitenkant alleen een vochtige doek.
3. Gebruik geen agressieve of schurende middelen!
4. Afneembare delen die met deeg in contact zijn gekomen (kneedhulpstukken en mengkom) kunt u gewoon afwassen.

Recepten

Roerdeeg (basisrecept) **stand Min middel**

Ingrediënten:
250g zachte boter of margarine, 250g suiker, 1 zakje vanillesuiker of 1 pakje citroenextract, 1 snufje zout, 4 eieren, 500g tarwebloem, 1 pakje bakpoeder, ca. 1/8 l melk.

Bereiding:
Vul de tarwebloem en de overige ingrediënten in de mengkom en meng alles met de klopper gedurende 30 seconden op de min-stand, daarna ca. 3 minuten op de middel-stand. Vet de bakvorm in of leg deze met bakpapier uit, vul het deeg in de vorm en plaats het geheel in de oven. Controleer of het gebak gaar is voordat u het uit de oven haalt: prik met een houten pennetje in het midden van het gebak. Het gebak is gaar, wanneer geen deeg aan het pennetje blijft hangen. Draai het gebak om op een taartrooster en laat het gebak afkoelen.

Normaal fornuis:

inschuifhoogte:	2
verwarming:	elektrisch fornuis, boven- en onderverwarming 175-200°, gasfornuis: stand 2-3
baktijd:	50-60 minuten

NEDERLANDS

U kunt dit recept naar smaak veranderen, bijv. met 100g rozijnen of 100g noten of 100g geraspte chocolade. Voor het overige kunt u te werk gaan volgens uw eigen fantasie.

Lijnzaadbroodjes **stand Minimum**

Ingrediënten:
500-550g tarwebloem, 50g lijnzaad, 3/8 l water, 1 blokje gist (40g), 100g magere kwark, goed uitgelekt, 1 theel. zout. Om te bestrijken: 2 eetl. water

Bereiding:
Week het lijnzaad in 1/8 l lauwwarm water in. Vul het resterende lauwwarme water (1/4 l) in de mengkom, kruimel de gist erin, voeg de kwark toe en meng het geheel goed met de kneedhaak bij een laag toerental. De gist moet volledig opgelost zijn. Voeg de tarwe samen met het ingeweekte lijnzaad en het zout in de mengkom. Kneed het geheel op een lage stand, schakel dan naar een hogere stand en kneed nog 3-5 minuten goed door. Dek het deeg af en laat het 45-60 minuten rijzen op een warme plaats. Kneed het deeg nogmaals, neem het uit de kom en vorm daaruit 16 broodjes. Leg de bakplaat uit met nat bakpapier. Plaats de broodjes op het bakpapier, laat deze 15 minuten rijzen, strijk ze in met lauwwarm water en schuif ze in de oven.

Normaal fornuis:

inschuifhoogte:	2
verwarming:	elektrisch fornuis: boven- en onderverwarming 200-220° (5 minuten voorverwarmen), gasfornuis stand 2-3
baktijd:	30-40 minuten

Technische gegevens

Model: KM 3118

Spanningstoevoer: 220-240 V, 50/60 Hz

Opgenomen vermogen: 500 W

Beschermingsklasse: II

Korte bedrijfstijd: 10 min.

Spanningstoevoer - Keukenweegschaal : DC 4,5 V (3 x 1,5V “AAA” batterijen)

Min. / max. gewichtsbelasting: 10 g - 3 kg

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daardoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het **complete** apparaat in de **originele verpakking** samen met de kassabon af bij uw handelaar.

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen, maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!

Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.



Betekenis van het symbool ‘vuilnisemmer’

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen inwerken.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „Conseils de sécurité spécifiques" ci-dessous.

Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

  Attention! Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement**!

- Pour protéger les personnes fragiles et les enfants des risques des appareils électriques, veillez à ce que cet appareil ne soit utilisé que sous surveillance. Cet appareil n'est pas un jouet. Ne laissez **pas** les enfants s'amuser avec.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil:

 **DANGER:**
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

 **ATTENTION:**
Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

 **REMARQUE:**
Attire votre attention sur des conseils et informations.

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

Robot ménager

- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans votre présence.
- Ne manipulez aucun bouton de sécurité.
- Ne placez pas vos mains pendant le fonctionnement dans les pétrins en rotation.
- Placez l'appareil sur une surface lisse, plane et antidérapante.
- Ne branchez le câble d'alimentation dans la prise de courant qu'après avoir installé tous les accessoires nécessaires.
- Arrêtez et débranchez toujours l'appareil avant de changer d'accessoire!
- Ne portez ni ne soulevez jamais l'appareil pendant le fonctionnement. Arrêtez-le et débranchez-le d'abord. Portez toujours l'appareil à deux mains!

Balance de cuisine

- Prière de ne pas plonger votre balance de cuisine dans l'eau.
- La balance de cuisine est conçue pour un poids maximum de 3 kg.
- Gardez l'appareil à l'abri des rayons directs du soleil, de fortes températures, de l'humidité et de la poussière.

Liste des différents éléments de commande

1 Cuvette
2 Plaque tournante
3 Poignée
4 Dispositif pour un grand récipient pour le pétrissage
5 **RELEASE** Bouton pour baisser / lever le bras
6 Carter d'appareil
7 Bloc moteur
8 Touche éjection pour les outils du batteur
9 Interrupteur **ON**/**OFF** (marche/arrêt)
10 Voyant lumineux de contrôle
11 Touche **TURBO**
12 **Min** /**Max** Régulateur du nombre des tours
13 **Retract** Rangement câble
14 **Ejection** Touche de déverrouillage pour la balance de cuisine
15 Plateau de pesage
16 Écran LCD
17 Touche **on**/**off** (marche/arrêt)
18 Touche **REVERSE**
19 Touche **Unit**

Accessoires

20 Fouets mélangeurs
21 Fouets blancs en neige
22 Spatule

FRANÇAIS

Déballage de l'appareil

- Sortez l'appareil ainsi que tous les accessoires du carton.
- Ne jetez pas le carton d'emballage tout de suite. Conservez-le avec les emballages intérieures ainsi que les documents de garantie pendant toute la période de la garantie.
- Placez l'appareil sur une surface plane, lisse et stable.
- **Ne** branchez pas l'appareil tant que tous les accessoires nécessaires ne sont pas installés.
- Pour enlever les éventuelles salissures provenant de la production, veuillez nettoyer le récipient pour le pétrissage (1) et les autres accessoires avant la première utilisation à l'aide d'un simple bain rinçant.
- Essuyez correctement tous les éléments après les avoir lavés.

Conseils d'utilisation

Outils, nombres de tours et durées de fonctionnement pour une quantité de 1,2 kg de pâte au maximum:

Produit/mode de préparation	quantité max.	acces-soires	Nombre de tours	durée max. de foncti-onnement
Pâtes épaisses (par ex. à pain ou brisée)	1 kg	Fouets mélangeurs	min moyen	1ère min. 2 min.
Pâtes légères (par ex. à biscuit)	1,2 kg	Fouets blancs en neige	moyen	8 à 10 min.
Pâte à gâteaux ou pâte à gaufres	1 l	Fouets blancs en neige	min-moyen/ Turbo	5 à 10 min.

- Pour les pâtes plus épaisses, ne laissez pas l'appareil fonctionner plus de 10 minutes puis laissez-le refroidir pendant 30 minutes.
- En fonction de la texture de la pâte, il peut s'avérer nécessaire de détacher la pâte du bord du récipient pour le pétrissage et de la remettre en contact avec les outils pour le pétrissage. À cet effet, vous pouvez tourner le récipient manuellement et utilisez la spatule (22). Travaillez avec l'appareil arrêté.

Touche TURBO (11)

Pour mettre l'appareil temporairement au nombre de tours maximum, actionnez la touche TURBO.

 **ATTENTION:**
Utilisez cette fonction au maximum 1 minute!

Dispositif de rangement du câble d'alimentation

Veuillez tirer le câble de branchement jusqu'à la butée au maximum, pas au-delà. Ne continuez en aucun cas à tirer sur le câble avec force, vous risqueriez d'endommager l'enroulement du câble. Tout endommagement de ce type n'est pas couvert par la garantie.

Rangement du câble

Appuyez sur le bouton **Retract** (13) de rangement du câble tout en guidant le câble. Maintenez le câble fermement entre vos doigts pour éviter qu'il ne s'agite de façon incontrôlée.

i REMARQUE:
Le récipient n'a pas d'entraînement propre. Il est tourné par les mouvements des outils dans les articles à battre ou vous le tournez à la main. Nettoyez le bord à l'aide de la spatule (22) pendant que vous travailliez.

- Pendant le service, évitez absolument que des objets, tels que des cuillers ou des spatules voire vos mains touchent les fouets respectivement les bras batteurs!
- **Risque de blessures!**
- Pendant le service, n'actionnez **pas** non plus la touche **RELEASE** (5).

Montage

1. Assurez-vous que l'interrupteur **ON/OFF** (9) soit réglé sur „**OFF**".
2. Placez la plaque tournante (2) dans le dispositif (4) prévu pour le grand récipient. Placez le récipient pour le pétrissage sur la plaque tournante.
3. Pour lever le bras, actionner le bouton **RELEASE** (5) et tirer le bras vers le haut. Montez l'outil choisi (20, 21), en enfichant l'extrémité supérieure dans les ouvertures prévues à cet effet sur le bras.
   - Le batteur pétrisseur portant sur son fût la rondelle ne peut être enfiché que dans l'ouverture „◯" respectivement le batteur pétrisseur à l'hexagone n'entre que dans l'ouverture marquée par un „⬡".
   - Il est possible d'enficher les bras batteurs dans les ouvertures quelconques. Veillez à ce que l'outil s'emboîte mécaniquement.
4. Pesez les ingrédients à l'aide de la balance cuisine intégrée. Vous pouvez maintenant verser les ingrédients dans le bol.
5. Ne surchargez pas l'appareil, la quantité maximale des ingrédients est de 2 kg.
6. Baisser le bras à l'aide du bouton (5).

Branchement électrique

Retirez le câble de son compartiment. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant de 230 V / 50 Hz en bon état de fonctionnement.

Utilisation

- Placez le régulateur (12) d'abord sur **min**. Poussez l'interrupteur **ON/OFF** (9) sur **ON**.

   **ATTENTION: L'appareil est alors déjà en service!**

  Le voyant de contrôle (10) reste allumé et indique la fonction de service.
- Réglez le régulateur (12) sur une vitesse entre **Min** et **Max** (en fonction de la pâte).
- Après le processus de pétrissage / du mélange, remettez l'interrupteur sur la position „**OFF**", dès la formation d'une pâte voire d'une boule de pâte. Débranchez le câble d'alimentation.
- Appuyer sur le bouton **RELEASE** (5) et tirer le bras vers le haut.

- Vous pouvez retirer l'outil utilisé en actionnant la touche d'éjection (8).
- Vous pouvez détacher la pâte formée à l'aide de la spatule fournie et l'enlever du récipient pour le pétrissage.
- Enlevez le récipient.
- Lavez les pièces utilisées comme décrit dans « Nettoyage ».

Balance de cuisine

Insérer les piles (les piles ne sont pas fournies)

Le compartiment à piles de la balance de cuisine se trouve sur la face inférieure de l'appareil.

1. Poussez la balance de cuisine dans l'appareil voire dans le compartiment.
2. Enlevez le cas échéant la plaque tournante. Placez l'appareil sur le côté. Ouvrez le compartiment à piles sur la face inférieure. Servez-vous p. ex. d'un tournevis et exercez une légère pression sur le support.
3. Introduisez 3 piles de type AM4 „AAA", de 1,5V. Veillez à respecter la polarité (voir indications au fond du compartiment)!
4. Refermez le compartiment des piles.
5. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant un certain temps, enlevez les piles de celui-ci pour éviter un „écoulement" de l'acide de ces derniers.
6. Un symbole de pile et l'affichage de „**Lo**" à l'écran indique la nécessité de remplacer les piles.

⚠ **ATTENTION:**
- Différents types de batterie ou batteries neuves et utilisées ne doivent pas être utilisés ensemble.
- Ne jetez pas vos piles dans les ordures ménagères. Nous vous prions de les ramener à un centre de recyclage approprié ou chez le fabricant.

⚠ **DANGER:**
Ne pas exposer les piles à une grande chaleur ou directement aux rayons du soleil. Ne jetez jamais les piles dans le feu. **Risque d'explosion!**

Utilisation

Appuyez sur la touche de déverrouillage **Ejection** (14), la balance de cuisine est alors déployée. Veillez à ce que rien ne se trouve devant la balance de cuisine lorsque vous actionnez la touche.

i REMARQUE:
Vous pouvez également utilisez la balance de cuisine lorsque l'appareil n'est pas branché sur le secteur.

Fonction pesage

1. Enfoncez la touche **on/off** (17) pour mettre l'appareil en marche. L'affichage se met sur „**0.000**" kg voire sur „**0.000**" Lb. ou „**0.00 oz**" (voir paragraphe „Unit").
2. Posez les articles à peser sur la surface de la balance. Le poids est affiché. Le pesage d'aliments supplémentaires s'ajoute au poids initialement indiqué.
3. Étant donné que le récipient fourni ne convient pas à la fonction de pesage, veuillez utiliser un récipient approprié (qui ne dépasse pas la surface de pesage). Placez-le sur la surface de pesage et appuyez ensuite sur la touche **REVERSE**, l'affichage est réglée sur **0.000 (0.00)**. Lorsque vous remplissez ce récipient, seul le poids des aliments est indiqué.

Unit

En appuyant sur la touche **Unit** vous sélectionnez, dans le mode pesage, les réglages kilogrammes (kg), pound (lb) ou once (oz).

Fonction rajout (TARA)

1. Si vous souhaitez peser des ingrédients supplémentaires, servez-vous de la fonction rajout.
2. Placez maintenant un autre aliment sur le plateau. Seul le poids réel de cet autre aliment est indiqué à l'écran. Répétez l'opération si nécessaire.
3. Lorsque la balance n'est pas utilisée, celle-ci s'arrête automatiquement après env. 2 min., ce qui prolonge la durée de vie des piles, ou appuyez sur la touche **on/off** (17).
4. Repoussez la balance de cuisine manuellement dans son compartiment.

Manipulez la balance avec précaution car il s'agit d'un instrument de mesure. Ne la chargez pas au-delà de sa plage de mesure maximale.

N'utilisez pas l'appareil pour un poids supérieur à 3 kg (Récipient et ingrédients). Cela risque sinon d'endommager votre appareil.

Lorsque „**0-Ld**" apparaît sur l'écran, le poids dépasse les 3 kg.

Nettoyage

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer!
2. Utilisez un torchon humide pour le nettoyage de l'habillage extérieur de l'appareil.
3. N'utilisez jamais de produits abrasifs ni corrosifs!
4. Vous pouvez rincer à la main les parties amovibles ayant été entrées en contact avec de la pâte (outils de pétrissage et récipient de pétrissage).

Recettes conseillées

Pâte à gâteaux (recette de base) **Positions Min Moyen**

Ingrédients:
250 g de beurre ramolli ou margarine, 250 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel, 4 œufs, 500 g de farine, 1 sachet de levure, env. 1/8 l de lait.

Préparation:
Mettre de la farine de froment avec les ingrédients restants dans le récipient, ensuite battre à l'aide du bras battant pendant 30 secondes à la vitesse min, puis à la vitesse moyenne pendant 3 minutes. Beurrez un moule ou garnissez-le de papier sulfurisé. Versez la pâte et mettez à cuire. Contrôlez la cuisson avant de retirer le gâteau du four: piquez le centre du gâteau à l'aide d'un pic en bois pointu. Si la pâte n'accroche pas au pic, le gâteau est cuit. Renversez le gâteau sur une grille et laissez refroidir.

FRANÇAIS

Four traditionnel:

Hauteur dans le four: 2
Chaleur: four électrique chaleur par le haut et le bas 175-200°, four au gaz: positions 2-3
Temps de cuisson: 50-60 minutes

Vous pouvez modifier cette recette selon vos goûts, par ex. en ajoutant 100 g de raisins ou 100 g de noisettes ou 100 g de chocolat râpé. Laissez votre imagination vous guider.

Petits pains aux graines de lin **Positions Minimum**

Ingrédients:
500-550 g de farine, 50 g de graines de lin, 3/8 l d'eau, 1 cubes de levure de boulanger (40g), 100 g de fromage blanc allégé et bien égoutté, 1 cuil. à café de sel. Couverture: 2 cuil. à soupe d'eau.

Préparation:
Laissez le graines de lin tremper dans 1/8 l d'eau tiède. Versez le reste de l'eau tiède (1/4 l) dans le récipient, y rajouter de la levure en grumeaux, du fromage blanc et bien battre à l'aide du bras pétrisseur à un nombre de tours réduit. La levure doit être complètement mélangée. Versez la farine, les graines de lin et le sel dans le bol. Bien pétrir à la vitesse la plus faible, ensuite l'augmenter légèrement et continuer le pétrissage pendant 3-5 minutes. Couvrez la pâte et laissez-la reposer pendant 45-60 minutes dans un endroit chaud. Mélangez ensuite à nouveau puis retirez la pâte du bol et formez 16 petits pains. Recouvrez le lèche frites avec du papier sulfurisé humide. Placez les petits pains sur la plaque. Laissez-les reposer pendant 15 minutes puis recouvrez-les d'eau tiède.

Four traditionnel:

Hauteur dans le four: 2
Chaleur: four électrique chaleur par le haut et le bas 200-220° (préchauffage 5 minutes), four au gaz: positions 2-3
Temps de cuisson: 30-40 minutes

Données techniques

Modèle: .... KM 3118

Alimentation: .... 220-240 V, 50/60 Hz

Consommation: .... 500 W

Classe de protection: II

Durée fonction pulse: .... 10 min.

Alimentation -
Balance de cuisine : .... DC 4,5 V (3 piles 1,5V „AAA")

Charge min. / max.: .... 10 g - 3 kg

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie!

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil **complet**, dans son **emballage d'origine**, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants!

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.



Signification du symbole „Elimination"

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…“ indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

  ¡Atención! No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

- Para proteger a niños o personas débiles del peligro de aparatos eléctricos, tenga en cuenta que este aparato sólo se puede utilizar bajo vigilancia. Este aparato no es ningún juguete. **No** deje jugar a niños pequeños con ello.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ **AVISO:**
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ **ATENCIÓN:**
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

ℹ **INDICACIÓN:**
Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Indicaciones especiales de seguridad para este aparato

Máquina de cocina

- Solamente accione el aparato bajo constante vigilancia.
- No manipule ningún interruptor de seguridad.
- Durante el funcionamiento no intente tocar ningún gancho que esté rotando.
- Coloque el aparato sobre un superficie de trabajo lisa, llana y estable.
- **No** introduzca el enchufe del aparato en la caja de enchufe, sin haber instalado todas las piezas de accesorio necesario.
- ¡Antes de cambiar los accesorios debe estar el aparato apagado y desconectado de la red!
- Durante el funcionamiento no cargue o eleve el aparato, sino apaguélo primero y desconéctelo de la red. ¡Siempre lleve el aparato con las dos manos!

Balanza de cocina

- Por favor no sumerja la balanza de cocina bajo agua.
- La balanza de cocina está concebida para un peso máximo de 3 kg.
- Debe proteger el aparato de medida contra la luz solar directa, las temperaturas altas, la humedad y el polvo.

Indicación de los elementos de manejo

1 Recipiente
2 Disco giratorio
3 Asa
4 Dispositivo para bol de batir grande
5 **RELEASE**
Botón para bajar / levantar el brazo de la máquina
6 Carcasa
7 Bloque de motor
8 Tecla de expulsión para herramienta de batir
9 Interruptor **ON**/**OFF** (Conectado/Desconectado)
10 Lámpara de control
11 Tecla **TURBO**
12 **Min** /**Max** Regulador de revoluciones
13 **Retract** Enrollamiento de cable
14 **Ejection** Tecla de desbloqueo
para balanza de cocina
15 Superficie de pesaje
16 Visualizador LCD
17 Tecla **on**/**off** (Conectado/Desconectado)
18 Tecla **REVERSE**
19 Tecla **Unit**

Accesorio
20 Ganchos amasadores
21 Varillas mezcladoras
22 Rascador de pasta

ESPAÑOL

ESPAÑOL

Desempaquetar el aparato

- Saque del cartón el aparato y todos los accesorios que estén en el cartón.
- No tire directamente el embalaje, sino guarde este con el embalaje del interior y los documentos de garantía durante todo el período de garantía.
- Ponga el aparato encima de una superficie de trabajo lisa, llana y estable.
- **No** introduzca el enchufe del aparato en la caja de enchufe, sin haber instalado todas las piezas de accesorio necesario.
- Para eliminar eventuales impurezas de la producción, antes del primer uso lave el bol de batir (1) y demás accesorios en un simple baño jabonoso.
- Después de haber lavado las piezas debe secarlas muy bien.

Indicaciones para el uso

Herramientas, revoluciones y tiempos de servicio para máx. 1,2 kg de masa:

Producto / Método de preparación	Cantidad máxima	Herramienta	Revoluciones	Tiempo de uso máximo
Masas pesadas (p.e. masa de pan o de pastaflora)	1 kg	Ganchos amasadores	min medio	Primer min. 2 min.
Masas leves (p.e. masa de bizcocho)	1,2 kg	Varillas mezcladoras	medio	8 a 10 min.
Masa de bizcocho o masa de gofre	1 l	Varillas mezcladoras	min-medio/ Turbo	5 a 10 min.

- Con masas pesadas el aparato no debe estar en acción más de 10 minutos y después debe dejarse enfríar unos 30 minutos.
- Dependiendo de la consistencia de la masa, es necesario desprender la masa del borde del bol de batir y acercarlo nuevamente a las herramientas de amasar. Para ello, puede girar el bol con la mano y hacer uso del rascador de pasta (22). Para ello, desconecte el aparato.

Tecla TURBO (11)

Para conmutar brevemente a la velocidad máxima de revoluciones, accione la tecla TURBO.

 **ATENCIÓN:**
¡Utilice esta función máximamente 1 minuto!

Dispositivo para el enrollamiento de cable

Se ruega tirar del cable de red máx. hasta el tope. En ningún caso siga tirando con fuerza del cable, ya que el enrollamiento de cable se podría estropear. Dichos daños no caen en la garantía.

Enrollamiento

Presione la tecla **Retract** (13) para el enrollamiento de cable y guie el cable. Mantenga el cable para evitar que se enrolle.

i INDICACIÓN:
El bol de batir no tiene un propio accionamiento. Se gira gracias a los movimientos de las herramientas en la masa o por sus movimientos a mano. Entremedias limpie el borde con el rascador de pasta (22).

- ¡Durante el funcionamiento nunca podrán tocar objetos, como cucharas, rascadores de pasta o sus manos, las varillas batidoras o los ganchos amasadores!
- **¡Existe peligro de herirse!**
- Durante el funcionamiento **no** pulse tampoco el botón **RELEASE** (5).

Montaje

1. Asegúrese que el interruptor **ON/OFF** (9) esté en „**OFF**“.
2. Coloque el disco giratorio (2) en el dispositivo (4) para el bol grande. Coloque el bol de batir sobre el disco giratorio.
3. Para levantar el brazo de la máquina pulse el botón **RELEASE** (5) y tire el brazo hacia arriba. Monte la herramienta deseada (20, 21), introduciendo el extremo superior en las aberturas previstas en el brazo.
    - El gancho amasador con la arandela de platillo en el eje sólo se deja introducir en la abertura „◯“, es decir el gancho amasador con el hexágono sólo en la abertura marcada „⬡“.
    - Las varillas batidoras se pueden introducir en cualquier abertura. Preste atención a que la herramienta encaje mecánicamente.
4. Pese los ingredientes con la balanza de cocina integrada. Ahora introduzca sus ingredientes.
5. No sobrellene el aparato, la cantidad máxima de ingredientes es de 2 kg.
6. Baje el brazo de la amasadora por medio del botón (5).

Conexión eléctrica

Tire el cable de la casilla. Introduzca la clavija de red en una caja de enchufe con tomatierra 230 V / 50 Hz e instalada según reglamento.

Servicio

- Ponga el regulador (12) primero en **min**. Empuje el interruptor **ON/OFF** (9) sobre **ON**.

 **ATENCIÓN:**
¡El aparato ya está ahora en funcionamiento!

La lámpara de control (10) se queda encendida y muestra la función de servicio.
- Ajuste el regulador (12) a una velocidad entre **Min** y **Max** (correspondiente a la masa).
- Después del proceso de amasado/batido vuelva a poner el interruptor (9) a la posición „**OFF**“, en el momento que se haya formado una masa es decir una bola de masa. Retire la clavija de red de la caja de enchufe.
- Pulse el botón **RELEASE** (5) y tire el brazo de la amasadora hacia arriba.
- Por pulsar el botón de expulsión (8) puede quitar la herramienta utilizada.

- La masa preparada se puede desprender y retirar del bol de batir con ayuda del rascador de pasta suministrado.
- Retire el bol de batir.
- Limpie las piezas usadas como indicado para el apartado “Limpieza”.

Balanza de cocina

Colocación de las pilas
(las pilas no forman parte del suministro)

La cámara para pilas de la balanza de cocina se encuentra en la parte inferior del aparato.

1. Empuje la balanza de cocina en el aparato, es decir en la casilla.
2. Dado el caso, retire el disco giratorio. Vuelque el aparato a un lado. Abra la cámara para pilas en la parte inferior. Tome como herramienta de ayuda p.ej. un destornillador y abra a presión suave la fijación.
3. Introduzca 3 baterías del tipo AM4 „AAA“ 1,5V. ¡Tenga atención con la polaridad correcta (vea la indicación en el suelo del compartimento de baterías)!
4. Cierre de nuevo la cámara de baterías.
5. Si el aparato no se utiliza durante un periodo más bien largo, retire por favor las pilas del aparato, para evitar un „derrame“ del ácido de pila.
6. Un símbolo de pila y la notificación „**Lo**“ en el display indican que se deben cambiar las pilas.

⚠ **ATENCIÓN:**
- Tipos de pila desiguales o pilas nuevas y usadas no se pueden utilizar conjuntamente.
- Las baterías no se deben tirar a la basura doméstica. Por favor lleve las baterías usadas a sitios especiales de recogida o a su concesionario.

⚠ **AVISO:**
No exponga las pilas al alto calor o a la luz solar directa. Nunca tire las baterías al fuego. ¡Existe **peligro de explosión**!

Uso

Pulse la tecla de desbloqueo **Ejection** (14), la balanza de cocina sale. Tenga en cuenta que no haya nada delante de la balanza de cocina al accionar la tecla.

ℹ **INDICACIÓN:**
La balanza de cocina también se puede utilizar, si el aparato no está conectado a la red eléctrica.

Función de pesaje

1. Pulse la tecla **on/off** (17), para encender el aparato. La indicación se pone en „**0.000**“ kg, „**0.000**“ Lb. o „**0.00 oz**“ (véase apartado „Unit“).
2. Ponga el alimento a pesar sobre la superficie de peso. Se indicará el peso. Al añadir más ingredientes se sumarán los pesos.
3. Como el bol suministrado no se apropia para la función de peso, se ruega utilizar un recipiente adecuado (no más grande que la superficie de peso). Colóquelo sobre la superficie de peso y a continuación pulse la tecla **REVERSE**, la indicación se pone en **0.000 (0.00)**. Al llenar ahora el recipiente, sólo se indicará el peso del ingrediente.

Unit

Pulsando la tecla **Unit**, selecciona en el modo de peso los ajustes kilogramo (kg), pound (lb) u onza (oz).

Función de peso acumulable (TARA)

1. Si desea pesar otros ingredientes por ejemplo, utilice la función de peso acumulable.
2. Ahora coloque otro ingrediente sobre la superficie de pesaje. En el display sólo se indicará el peso real del ingrediente adicional. En caso de que sea necesario repita el procedimiento.
3. Al no utilizar la balanza, ésta se desconectará después de aprox. 2 min., esto alarga la duración de las pilas, o pulse la tecla **on/off** (17).
4. Empuje otra vez manualmente la balanza de cocina en la casilla.

Utilice la balanza con cuidado, ya que es un instrumento de medida. No la cargue por encima de su máximo alcance de medición.

Para evitar defectos en el aparato, no sobrecargue el aparato con más de 3 kg (Recipiente e ingredientes).

Si el visualizador indica „**0-Ld**”, el peso supera los 3 kg.

Limpieza

1. Desenchufe antes de cada limpieza el equipo!
2. Para la limpieza exterior de la base del equipo utilice solamente un paño húmedo.
3. No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos!
4. Piezas desmontables que han entrado en contacto con la masa (herramienta de amasar y bol de batir), se pueden lavar a mano.

Propuestas de receta

Masa de bizcocho (receta básica) grado Min Medio

Ingredientes:
250g de mantequilla o de margarina blanda, 250g de azúcar, 1 bolsita de vainilla azucarada o una bolsita de acitrón, una pizca de sal, 4 huevos, 500g de harina de trigo, 1 paquete de levadura en polvo, aprox. 1/8l de leche.

Preparación:
Vierta la harina de trigo con el resto de ingredientes en el bol de batir, bata con las varillas de batir 30 segundos en el grado mínimo, a continuación aprox. 3 minutos en el grado medio. Engrasar la forma o revistarla con papel de horno, untar la masa y meterla en el horno. Antes de sacar la masa del horno, debe hacer una prueba si está cocida: Pinchar con un palillo en el centro del bizcocho. Si no se queda nada pegado en el palillo, el bizcocho está listo. Colocar el bizcocho sobre una parrilla de pastel y dejarlo enfríar

ESPAÑOL

Horno convencional:

Altura de introducción: 2
Calentamiento: Horno eléctrico caldo superior e inferior 175-200°,
Horno de gas: grado 2-3
Tiempo de cocción: 50-60 minutos

Según gusto la receta es variable, p.ej. con 100g de uvas pasas o 100g de nueces o 100g de chocolate rallado. Puede dejar libre su fantasía y experimentar un poco.

Panecillos de linaza grado Mínimo

Ingredientes:
500-550g de harina de trigo, 50g de linaza, 3/8 l de agua, 40g de levadura, 100g requesón magro, bien escurrido, 1 cucharilla de sal. Para untar: 2 cucharadas de agua

Preparación:
Poner en romojo las linazas en 1/8l de agua templada. Vierta el resto de agua templada (1/4 l) en el bol de batir, desmigaja la levadura, añada requesón y con el gancho amasador bata bien a revolución baja. La levadura se tiene que deshacer por completo. Añadir la harina de trigo con las linazas remojadas y la sal en el bol para mezclar. Amasar en grado bajo, a continuación aumentar levemente el grado y continuar amasando de 3-5 minutos. Cubrir la masa, dejar que suba la masa de 45-60 minutos en un lugar cálido. Amasar de nuevo, retirar del bol y formar 16 panecillos. Cubrir la bandeja de horno con papel de horno mojado. Colocar los panecillos, dejar que suban 15 minutos, recubrirlos con agua templada y cocerlos.

Horno convencional:

Altura de introducción: 2
Calentamiento: Horno eléctrico caldo superior e inferior 200-220° (precalentar 5 minutos),
Horno de gas: grado 2-3
Tiempo de cocción: 30-40 minutos

Datos técnicos

Modelo: .... KM 3118

Suministro de tensión: .... 220-240 V, 50/60 Hz

Consumo de energía: .... 500 W

Clase de protección: II

Intervalo de corto funcionamiento: .... 10 Min.

Suministro de tensión -
Balanza de cocina: .... DC 4,5 V (3 pilas x 1,5V „AAA“)

Min. / Máx. Carga de peso: .... 10 g - 3 kg

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuítamente de los defectos del aparato y de los accesorios, que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolongan la garantía, ni se incia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuíta.

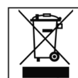
En caso de garantía entregue el aparato **completo** en su **embalaje original** junto con la factura a su agente comerciante.

¡Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste, como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.



Significado del símbolo „Cubo de basura“

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una erronéa eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

Instruções gerais de segurança

Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização.

- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança“.

Crianças e pessoas débeis

- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.

  Atenção! Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. **Perigo de asfixia!**

- Para proteger crianças ou pessoas débeis contra os perigos de aparelhos eléctricos, preste atenção a que este aparelho só seja utilizado sob vigilância. Estre aparelho não é um brinquedo. **Não** deixe crianças brincar com ele.

Símbolos nestas Instruções de uso

Indicações importantes para a sua segurança estão marcadas de forma especial. Preste incondicionalmente atenção a estas indicações, para evitar acidentes e estragos no aparelho:

⚠ **AVISO:**
Chama a atenção para perigos existentes para a sua saúde e para possíveis riscos de ferimento.

⚠ **ATENÇÃO:**
Chama a atenção para possíveis perigos existentes para o aparelho ou para outros objectos.

i INDICAÇÃO: Realça sugestões e informações para si.

Instruções especiais de segurança para este aparelho

Máquina de cozinha

- O aparelho não deverá funcionar sem vigilância.
- Não manipular quaisquer interruptores de segurança.
- Durante o funcionamento, não introduzir as mãos nas varinhas em rotação.
- Colocar a máquina sobre uma superfície lisa, plana e estável.
- **Não** introduzir a ficha na tomada, antes de terem sido instalados todos os acessórios necessários.
- Antes de se substituírem os acessórios, o aparelho terá de estar desligado e a ficha deverá estar fora da tomada!
- Não transportar nem levantar o aparelho quando este estiver a funcionar. Desligá-lo antes e retirar a ficha da tomada. Pegar sempre no aparelho com as duas mãos!

Balança de cozinha

- Não imergir a balança em água.
- A balança foi concebida para um peso máximo de 3 kg.
- Proteger o aparelho de medição contra os raios directos do sol, temperaturas altas, húmidade e pó.

Descrição dos elementos

1 Recipiente agitador
2 Placa rotativa
3 Punho
4 Dispositivo para tigela grande
5 **RELEASE**
Botão para baixar ou levantar o braço
6 Caixa do aparelho
7 Bloco do motor
8 Botão de ejecção para acessório de misturar
9 Botão **ON**/**OFF** (ligado/desligado)
10 Luz piloto de segurança
11 Tecla **TURBO**
12 Regulador de velocidade **Min** /**Max**
13 **Retract** Tambor de cabo
14 **Ejection** botão de desbloqueio
para balança de cozinha
15 Superfície de pesagem
16 Display LCD
17 Tecla **on**/**off** (ligado/desligado)
18 Tecla **REVERSE**
19 Tecla **Unit**

Acessórios
20 Varinha de amassar
21 Varinha de misturar
22 Espátula

PORTUGUÊS

PORTUGUÊS

Desembalar o aparelho

- Retirar o aparelho da embalagem, assim como todos os acessórios que nela se encontram.
- Não deitar a embalagem fora. Guardá-la juntamente com os seus elementos interiores e respectivos documentos de garantia, durante todo o período em que o aparelho tenha garantia.
- Colocar o aparelho sobre uma superfície lisa, plana e sólida.
- **Não** introduzir a ficha na tomada, antes de terem sido instalados todos os acessórios necessários.
- Para remover eventuais sujidades causadas durante a produção, enxaguo a tigela (1) e os outros acessórios antes de utilizar a máquina pela primeira vez.
- Depois da lavagem, secar muito bem todas as peças.

Instruções de uso

Utensílios, velocidades e tempos em funcionamento para max. 1,2 kg de massa:

Produto / Forma de preparar	quan-tidade máxima	utensilio	Veloci-dade	tempo máximo de funcio-namento
Massas pesadas (por ex. massa para pão ou pâte brisée)	1 kg	Varinha de amassar	min médio	Prim. min. 2 min.
Massas ligeiras (por ex. massa de biscoitos)	1,2 kg	Varinha de misturar	médio	8 a 10 min.
Massa ou massa de barquilho	1 l	Varinha de misturar	min-médio/ turbo	5 a 10 min.

- Em caso de massas pesadas, o aparelho não deverá funcionar mais de 10 minutos sem se fazer um intervalo. Este intervalo deverá comportar 30 minutos, a fim de a máquina poder arrefecer.
- Conforme a consistência da massa, é necessário raspar a massa da borda da tigela e voltar a pô-la em contacto com os acessórios de amassar. Pode virar a tigela com as mãos e utilizar a espátula (22). Desligue o aparelho.

Tecla TURBO (11)

Para ligar temporariamente a velocidade máxima, utilize o botão TURBO.

 **ATENÇÃO:**
Utiliza esta função no máximo durante 1 minuto!

Dispositivo de enrolamento do fio

Por favor puxe o cabo electrónico até ao fim. Não puxe o cabo violentamente, pode danificá-lo. Por favor puxe o cabo electrónico até ao fim. Não puxe o cabo violentamente, pode danificá-lo. Tais estragos não estão incluídos na garantia.

Enrolamento

Pressione o botão **Retract** (13) para enrolamento e vá puxando o fio. Segure neste para evitar que o mesmo bate contra qualquer lado.

INDICAÇÃO:
A tigela não tem accionamento próprio. Rodeia com o movimento dos acessórios na massa ou pode ser rodeada manualmente. Raspe a borda da tigela de vez em quando com a espátula (22).

- Durante o funcionamento, objectos como por exemplo colher ou espátula ou mãos não podem tocar o batedor de claras ou o gancho de amassar rotativo!
- **Perigo físico!**
- Também **não** pressione o botão **RELEASE** (5) durante o funcionamento.

Montagem

1. Assegure-se que o botão **ON/OFF** (9) está posicionado em „**OFF**".
2. Coloque a placa rotativa (2) no dispositivo (4) para a tigela grande. Assente a tigela na placa rotativa.
3. Para levantar o braço carregue no botão **RELEASE** (5) e puxe o braço para cima. Instale o acessório pretendido (20, 21) encaixando a parte superior na respectiva abertura no braço.
   - O gancho de amassar com o prato no haste apenas se encaixa na abertura „○", ou seja o gancho de amassar com o hexágono apenas se encaixa na abertura „⬡" respectivamente assinalada.
   - Os batedores de clara podem ser inseridos em qualquer abertura. Verifique que o acessório encaixe mecanicamente.
4. Pesa os ingredientes na balança de cozinha incluída. Deite os ingredientes no recipiente.
5. Não encha a máquina demasiadamente, a quantidade máxima de ingredientes corresponde a 2 kg.
6. Baixe o braço com a ajuda do botão (5).

Corrente eléctrica

Tire o cabo do compartimento. Introduza a ficha numa tomada de 230 voltes / 50 Hz, com protecção de contactos, convenientemente instalada.

Funcionamento

- Posicione primeiro o regulador (12) no nível **min**. Ligue o botão **ON/OFF** (9) em **ON**.

 **ATENÇÃO: O aparelho está já em funcionamento!**

A luz piloto de segurança (10) fica ligada e indica o funcionamento.

- Programe o regulador (12) para uma velocidade entre **Min** e **Max** (conforme a massa).

- Volte depois do processo de amassar/ misturar a posicionar o botão (9) na posição „**OFF**“ quando a massa, ou seja uma bola de massa se tenha formado. Retire a ficha da tomada.
- Carregue no botão **RELEASE** (5) e puxe o braço para cima.
- Ao tocar na tecla de ejecção (8) poderá retirar a peça colocada.
- A massa feita pode ser raspada com a espátula incluída e pode ser retirada da tigela.
- Tire a tigela.
- Proceda à limpeza do aparelho da forma descrita na rubrica “Limpeza”.

Balança de cozinha

Colocação das baterias
(baterias não estão contidas no volume de fornecimento)

O compartimento das pilhas da balança de cozinha encontra-se na parte inferior do aparelho.

1. Empurre a balança de cozinha para dentro do aparelho, ou seja para dentro do compartimento.
2. Se for necessário tire a placa rotativa. Coloque o aparelho de lado. Abra o compartimento das pilhas que se encontra na parte inferior. Utilize por exemplo uma chave de parafuso a abra o dispositivo de fixação cuidadosamente.
3. Coloque 3 baterias do tipo AM4 „AAA“ 1,5V no compartimento. Preste atenção a que a polaridade seja a correcta (veja o fundo do compartimento de baterias)!
4. Torne a fechar o compartimento.
5. Em caso que o aparelho não seja utilizado durante muito tempo, tire-lhe as pilhas de modo a evitar que o ácido de bateria saia.
6. Um símbolo de bateria e a sinalização „**Lo**“ no visor indicam que as baterias deviam ser trocadas.

⚠ **ATENÇÃO:**
- Não utilizar conjuntamente tipos de baterias desiguais ou baterias novas e usadas.
- As pilhas não devem ser deitadas no lixo doméstico. Entregue as pilhas gastas nos locais próprios ou na loja onde as comprou.

⚠ **AVISO:**
Não exponha as baterias a temperaturas elevadas ou à luz solar directa. Nunca atire as baterias para o lume, pois há **perigo de explosão**!

Utilização

Pressione o botão de desbloqueio **Ejection** (14), a balança de cozinha sai automaticamente. Verifique que nenhum objecto se encontra em frente a balança de cozinha quando pressiona o botão.

ℹ **INDICAÇÃO:**
Pode também utilizar a balança de cozinha caso que o aparelho não esteja ligado à corrente.

Função pesagem

1. Prima a tecla **on/off** (17), para ligar o aparelho. O indicador sinaliza „**0.000**“ kg, ou seja „**0.000**“ Lb. ou „**0.00 oz**“ (ver parágrafo „Unit“).
2. Coloque os ingredientes na superfície da balança. Se acrescentar mais ingredientes os pesos respectivos são adicionados aos já existentes.
3. A tigela incluída não se destina ao pesar de ingredientes, portanto utilize um recipiente apropriado (não maior que a superfície da balança). Coloque-o em cima da superfície da balança e pressione em seguida o botão **REVERSE**, o indicador sinaliza **0.000 (0.00)**. Encha o recipiente e só é indicado o peso do ingrediente.

Unit

Ao pressionar o botão **Unit** escolhe no modo de peso a regulação Kilogramm (kg), pound (lb) ou Unze (oz).

Função para tara (TARA)

1. Se pretender pesar vários ingredientes, use a função para tara.
2. Coloque agora mais um ingrediente na superfície de pesagem. No Display só é indicado o peso do ingrediente adicionado. Repita o procedimento se necessário.
3. Se a balança não for utilizada, a mesma desliga-se automaticamente após de cerca de 2 Min. de modo que a duração da bateria é prolongada, ou pressione o botão **on/off** (17).
4. Empurre a balança de cozinha manualmente outra vez para dentro do compartimento.

Tratar a balança com o máximo cuidado, pois é um instrumento de medição. Não sobrecarregue-a acima da sua margem de medição.

Não carregar a balança com um peso superior a 3 kg (recipiente e ingredientes), para se evitarem danos.

Quando surgir a indicação „**0-Ld**“, o peso será superior a 3 kg.

Limpeza

1. Antes de cada limpeza retire a ficha da tomada de corrente!
2. Para limpar por fora a base do aparelho utilize sómente um pano húmido.
3. Não utilize qualquer detergente que seja ácido nem um esfregão!
4. Partes amovíveis que entraram em contacto com a massa (acessório de amassar e tigela) podem ser lavados à mão.

Sugestões para receitas

Massa para bolos (receita básica) velocidade Min Médio

Ingredientes:
250g de manteiga ou margarina (moles), 250g de açúcar, 1 pacote de açúcar baunilhado ou 1 pacote de Citro-Back, 1 pitada de sal, 4 ovos, 500g de farinha de trigo, 1 pacote de fermento em pó, aprox. 1/8 l de leite.

PORTUGUÊS

Preparação:
Deite a farinha de trigo juntamente com os outros ingredientes na tigela, misture tudo com o batedor durante 30 segundos à velocidade min. e a seguir durante cerca de 3 minutos à velocidade média. Em seguida, bater a massa durante aprox. 3 minutos na velocidade 6. Untar a forma ou usar papel próprio para ir ao forno. Deitar a massa na forma e levar ao forno. Antes de tirar o bolo do forno, introduzir um palito no meio do mesmo a fim de verificar se a massa está cozida. Se não ficar nenhuma massa colada ao palito, o bolo estará pronto. Tirar o bolo da forma, deitando-o numa grelha própria para bolos ou num prato, e deixá-lo arrefecer.

Fogão tradicional:

Posição da grelha:	2
Aquecimento:	Fogão eléctrico: calor superior e inferior, 175-200º; fogão a gás: 2-3
Duração:	50 a 60 minutos

Esta receita poderá ser modificada a seu gosto, por exemplo com 100g de passas ou 100g de nozes ou 100g de chocolate lascado. Poderá ainda dar asas à sua fantasia utilizando outros ingredientes.

PORTUGUÊS

Carcaças com sementes de linhaça **velocidade Minimo**

Ingredientes:
500-550g de farinha de trigo, 50g de sementes de linhaça, 3/8 l de água, 40g de fermento do padeiro, 100g de quark (queijo alemão) magro, bem escorrido, 1 colher de chá de sal. Para molhar a superfície das carcaças: 2 colheres de sopa de água.

Preparação:
Remolhar as sementes de linhaça em 1/8 l de água morna. Deite a restante água morna (1/4 l) na tigela, adicione levedura, queijo Quark e misture bem com o gancho de amassar à velocidade mínima. O fermento terá de ficar completamente dissolvido. Adicionar seguidamente a farinha com a linhaça demolhada e o sal. Amasse à velocidade mínima, depois aumente a velocidade ligeiramente e continue a amassar durante 3-5 minutos. Tapar a massa e deixá-la levedar em sítio quente durante 45 a 60 minutos. Voltar a amassar, retirar a massa do recipiente e formar 16 carcaças. Forrar o tabuleiro do forno com papel próprio. Molhar o papel e colocar as carcaças sobre o mesmo. Deixá-las levedar durante 15 minutos, molhá-las com a água morna e levá-las ao forno.

Fogão tradicional:

Posição da grelha:	2
Aquecimento:	Fogão eléctrico: calor superior e inferior, 200-220º (aquecer previamente o fogão durante 5 minutos); fogão a gás: 2-3
Duração:	30 a 40 minutos

Características técnicas

Modelo: .... KM 3118

Alimentação da corrente: .... 220-240 V, 50/60 Hz

Consumo de energia: .... 500 W

Categoria de protecção: II

Tempo de funcionamento curto: .... 10 min.

Alimentação da corrente -
Balança de cozinha :............. DC 4,5 V (baterias „AAA“ 3 x 1,5V)

Carga de peso min. / max.: .... 10 g - 3 kg

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou dos acessórios que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho **completo**, juntamente com o talão de compra, na **loja** onde o mesmo foi comprado.

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem, nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.



Significado do símbolo „contentor do lixo“

Poupe o nosso meio ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Dirija-se ao locais destinados à recolha especial de aparelhos eléctricos e entregue aí os aparelhos que não pretende continuar a utilizar.

Desta forma, contribuirá para ajudar a evitar os potenciais efeitos perniciosos que um falso depósito de objectos usados terão, tanto no que diz respeito ao ambiente, como à saúde humana.

Dará igualmente a sua contribuição para o reaproveitamento de materiais, para a reciclagem e outras formas de aproveitamento de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

Receberá, nas autarquias e juntas de freguesia, informações sobre os locais onde poderá entregar tais aparelhos.

Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l' apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l' apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc,) fuori dalla portata dei bambini.

  Attenzione! Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola. **Pericolo di soffocamento!**

- Per proteggere i bambini o le persone con abilità ridotte dai pericoli delle apparecchiature elettriche, fate in modo che questo apparecchio venga impiegato solo sotto sorveglianza. Questo apparecchio non è un giocattolo. **Non** lasciate che i bambini piccoli lo usino per giocare.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l' uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all' apparecchio:

 **AVVISO:**
Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

 **ATTENZIONE:**
Indica possibili pericoli per l' apparecchio o altri oggetti.

 **NOTA:** Mette in risalto consigli ed informazioni.

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

Macchina da cucina

- Utilizzare l'apparecchio solo sotto sorveglianza.
- Non manipolare gli interruttori di sicurezza.
- Quando l'apparecchio è in funzione, non mettere le mani tra i ganci in rotazione.
- Porre l'apparecchio su una superficie di lavoro liscia, piana e stabile.
- **Non** inserire la spina dell'apparecchio nella presa senza aver prima installato tutti gli accessori necessari.
- Prima di sostituire gli accessori spegnere l'apparecchio e separarlo dalla rete elettrica!
- Non trasportare né sollevare l'apparecchio mentre è in funzione: prima spegnerlo, quindi staccare la spina. Trasportare sempre l'apparecchio usando entrambe le mani!

Bilancia da cucina

- Non immergere la bilancia nell' acqua.
- La bilancia è adatta solo ad un peso massimo fino a 3 kg.
- Proteggere l' apparecchio di misura contro i raggi di sole diretti. temperature troppo alte, umidità e polvere.

Elementi di comando

1 Ciotola
2 Disco
3 Manico
4 Dispositivo per ciotola grande
5 **RELEASE**
Tasto per abbassare/sollevare il braccio
6 Custodia apparecchio
7 Blocco motore
8 Tasto di espulsione per gli utensili di impasto
9 Interruttore **ON/OFF**
10 Spia luminosa
11 Tasto **TURBO**
12 Regolatore giri **min/max**
13 **Retract** Avvolgimento cavo
14 **Ejection** Tasto di sblocco per bilancia da cucina
15 Superficie per pesare
16 Visore LCD
17 Tasto **on/off**
18 Tasto **REVERSE**
19 Tasto **Unit**

Accessori
20 Gancio per impastare
21 Frusta per amalgamare
22 Spatola per la pasta

Sballare l'apparecchio

- Togliere l'apparecchio e tutti gli accessori dalla scatola.
- Non buttare via subito la scatola ma conservarla con l'imballo interno e i documenti di garanzia per tutta la durata della garanzia.
- Disporre l'apparecchio su una superficie di lavoro liscia, piana e stabile.
- **Non** inserire la spina dell'apparecchio nella presa senza aver prima installato tutti gli accessori necessari.
- Per rimuovere eventuali tracce di sporco dalla produzione, lavare la ciotola (1) e gli altri accessori avanti il primo uso semplicemente in acqua e detergente per stoviglie.
- Dopo il lavaggio asciugare bene tutti i pezzi.

Indicazioni per l'uso

Utensili, giri e tempi di funzionamento per max. 1,2 kg di pasta:

Prodotto / Tipo di preparazione	Quantità max.	Utensile	Giri	Tempo di funzionamento max.
Pasta pesante (p.e. pane o pasta frolla	1 kg	Gancio per impastare	min medio	I primi min. 2 min.
Pasta leggera (p.e. pasta per biscuit)	1,2 kg	Frusta per amalgamare	medio	Da 8 a 10 min.
Pasta per torte lievitate o per cialde	1 l	Frusta per amalgamare	min-medio/ turbo	Da 5 a 10 min.

- Quando si lavorano paste consistenti, non tenere in azione l'apparecchio per più di 10 minuti e poi lasciarlo raffreddare per altri 30 minuti.
- A seconda della consistenza, è necessario staccare l'impasto dal bordo della ciotola e riportarlo nel raggio di lavoro degli utensili di impasto. A tal fine si può girare la ciotola manualmente e usare per queste operazioni la spatola per pasta (22). Per queste operazioni l'apparecchio deve essere spento.

Tasto TURBO (11)

Per accendere al massimo dei giri a brevi intervalli azionare il tasto TURBO.

 **ATTENZIONE:**
Usare questa funzione al massimo per 1 minuto!

Dispositivo avvolgicavo per il cavo di allacciamento alla rete

Tirare il cavo di alimentazione max. fino all'arresto. Non tirare mai il cavo con forza perché l'avvolgimento del cavo può danneggiarsi. I danni di questo genere non sono coperti da garanzia.

Riavvolgimento del cavo

Premere il pulsante **Retract** (13) relativo al dispositivo avvolgicavo e accompagnare il cavo con la mano. Si consiglia di tenere il cavo, in modo da impedire movimenti violenti e disordinati del medesimo.

i NOTA:
La ciotola per impastare non ha un suo motore. Viene girata dai movimenti degli utensili nell'impasto oppure manualmente dall'utente. Ogni tanto pulire il bordo con la spatola per pasta (22).

- Durante il funzionamento si deve assolutamente evitare che oggetti, come p.es. il cucchiaio o la spatola, oppure le mani tocchino le fruste per montare o i ganci per impastare.
- **Pericolo di lesioni!**
- Durante il funzionamento **non** si deve premere nemmeno il tasto **RELEASE** (5).

Montaggio

1. Accertarsi che l'interruttore **ON**/**OFF** (9) sia su "**OFF**".
2. Mettere il disco (2) nel dispositivo (4) per la ciotola grande. Mettere la ciotola sul disco.
3. Per sollevare il braccio premere il tasto **RELEASE** (5) e tirare il braccio verso l'alto. Montare l'accessorio che serve (20, 21) infilandone l'estremità superiore nell'apposita apertura sul braccio.
   - Il gancio per impastare con il disco sul manico si può inserire solo nell'apertura „○" e il gancio con l'esagono solo nell'apertura corrispondente „⬡" Öffnung.
   - Le fruste possono essere inserite in qualsiasi apertura. Fare attenzione che l'utensile entri in posizione.
4. Pesare gli ingredienti con la bilancia da cucina integrata. Versare ora gli ingredienti nella scodella di mescola.
5. Non sovraccaricare l'apparecchio, la quantità max. di ingredienti è 2 kg.
6. Con il tasto (5) abbassare il braccio.

Allacciamento alla rete elettrica

Estrarre il cavo dal vano. nserire la spina in una presa con contatto di terra regolarmente installata da 230 V / 50 Hz.

Uso

- Mettere il regolatore (12) prima su **min**. Accertarsi che l'interruttore **ON**/**OFF** (9) sia su "**OFF**".

   **ATTENZIONE: Ora l'apparecchio è già in funzione!**

  La spia rossa (10) rimane accesa ed indica il funzionamento.
- Mettere il regolatore (12) su una velocità tra **Min.** e **Max.** (a seconda del tipo di impasto).
- Quando l'impasto ha assunto la forma di una palla o di massa omogenea a seconda del tipo di pasta, portare l'interruttore (9) di nuovo su "**OFF**". Staccare la spina.
- Premere il tasto **RELEASE** (5) e tirare il braccio verso l'alto.

ITALIANO

- Azionando il tasto di espulsione (8) si può togliere l'accessorio inserito.
- Staccare la pasta pronta servendosi della spatola acclusa e toglierla dalla ciotola.
- Staccare la ciotola.
- Pulire ora le parti utilizzate come descritto sotto "Pulizia".

Bilancia da cucina

Inserire le batterie
(le batterie non sono incluse nella consegna)

Il vano batterie della bilancia da cucina si trova sul fondo dell'apparecchio.

1. Spingere la bilancia da cucina nell'apparecchio o nel vano.
2. Estrarre eventualmente il disco. Porre l'apparecchio di lato. Aprire il vano batterie sul fondo. Aiutandosi p.es. con un cacciavite, aprire con cautela il supporto.
3. Inserire 3 batterie del tipo AM4 „AAA" 1,5V. Fare attenzione ad inserire i poli correttamente (fondo del vano batterie)!
4. Richiudere il vano batterie.
5. Se l'apparecchio non viene usato per un periodo di tempo prolungato, togliere le batterie per evitare l'ossidazione.
6. Un simbolo indicante delle batterie e il segnale „**Lo**" nel display indicano che le batterie devono essere sostituite.

ITALIANO

⚠ **ATTENZIONE:**
- Non usare batterie nuove con quelle già usate oppure di un altro tipo.
- Non gettare le batterie nei rifiuti domestici. Buttare le batterie usate negli appositi contenitori o restituirle al negoziante.

⚠ **AVVISO:**
Non esporre le batterie a calore oppure a raggi di sole. Non buttare mai le batterie nel fuoco. **Pericolo di esplosione!**

Impiego

Premendo il tasto di sblocco **Ejection** (14) la bilancia viene estratta. Fare attenzione che non ci sia nessun oggetto davanti alla bilancia da cucina quando si aziona il tasto.

ℹ **NOTA:**
Si può utilizzare la bilancia da cucina anche quando l'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.

Funzione del peso

1. Premere il tasto **on/off** (17), per avviare l' apparecchio. Il visore indica „**0.000**" kg o "**0.000**" lb o "**0.00 oz**" (v. cap. "Unit").
2. Mettere gli alimenti da pesare sul piatto della bilancia. I peso viene quindi indicato. Se si appoggiano ulteriori ingredienti, bisogna addizionare il peso.
3. La ciotola acclusa non si presta per pesare, usare quindi un recipiente idoneo (non più grande del piatto della bilancia). Metterlo sul piatto della bilancia e premere poi il tasto **REVERSE** per portare il visore su **0.000 (0.00)**. Riempire il contenitore, la bilancia indicherà ora solo il peso ulteriore.

Unit

Premendo il tasto **Unit** si scelgono le impostazioni nel modo di pesatura: chilogrammo (kg), libbra (lb) o oncia (oz).

Funzione di peso ulteriore (TARA)

1. Se si desiderano pesare ulteriori ingredienti, usare la funzione di peso ulteriore.
2. Aggiungere un ulteriore ingrediente sulla superficie per pesare. Sul display viene indicato solo il peso dell' ingrediente ulteriore. Se necessario ripetere il procedimento.
3. Se la bilancia non viene utilizzata, si spegne automaticamente dopo 2 min. ca., allungando così la durata di vita delle batterie, oppure la si può spegnere premendo il tasto **On/Off** (17).
4. Spingere la bilancia da cucina manualmente di nuovo nel vano.

Trattare la bilancia con cautela perché è uno strumento di misurazione. Non sovraccaricarla superando il suo margine massimo di misurazione.

L'apparecchio non tollera più di 3 kg (recipiente e ingredienti). Non superate questo peso per evitare danni alla bilancia.

Quando l' indicatore mostra „**0-Ld**", significa che il peso è al di sopra di 3 kg.

Pulizia

1. Staccare la spina dalla presa prima di ogni operazione di pulizia!
2. Per la pulizia esterna della base dell'apparecchio usare solo un panno umido.
3. Non usare detersivi corrosivi o abrasivi per la pulizia!
4. Le parti staccabili che sono entrate in contatto con l'impasto (ganci e ciotola) si possono lavare a mano.

Proposte di ricette

Pasta lievitata per dolci (ricetta base) velocità Minima-media

Ingredienti:
250 g di burro e margarina morbidi, 250 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato o di aroma di limone, 1 presa di sale, 4 uova, 500 g di farina di frumento, 1 bustina di lievito, ca. 1/8 l di latte.

Preparazione:
Versare la farina di frumento con i restanti ingredienti nella ciotola, con la frusta amalgamare per 30 secondi ca. alla velocità minima, poi per 3 min. ca. alla velocità media. Imburrare la forma o mettervi della carta da forno, versare la pasta e mettere in forno. Prima di estrarre il dolce dal forno, controllare il grado di cottura. Infilare uno stuzzicadenti al centro della torta. Se non presenta residui di pasta, la torta è cotta. Rovesciare la torta su una grata per dolci e lasciar raffreddare.

Forno tradizionale:

Altezza:	2
Modalità di cottura:	forno elettrico con cottura tradizionale 175-200°; forno a gas: livello 2-3,
Tempo di cottura:	50-60 minuti.

Questa ricetta può essere modificata secondo i gusti, p.e. con 100 g di uvetta o 100 g di noci o 100 g di cioccolato grattugiato. Inoltre non ci sono limiti alla vostra fantasia.

Panini con semi di lino **velocità Minima**

Ingredienti:
500-550 g di farina di frumento, 50 g di semi di lino, 3/8 l di acqua, 1 dado di lievito di birra (40 g), 100 g di Quark magro, ben sgocciolato, 1 cucchiaino da tè di sale. Per spennellare: 2 cucchiai da tavola di acqua

Preparazione:
ammorbidire i semi di lino in 1/8 l di acqua tiepida. Versare la restante quantità di acqua tiepida (1/4 l) nella ciotola, sbriciolarvi dentro il lievito di birra, aggiungere il quark e con il gancio impastare alla velocità più bassa. Il lievito deve sciogliersi completamente. Aggiungere la farina con i semi di lino ammorbiditi e il sale. Impastare alla velocità bassa, poi aumentare leggermente la velocità e continuare ad impastare per 3-5 minuti. Coprire la pasta, lasciar lievitare per 45-60 minuti in un luogo caldo. Impastare un'altra volta, prendere la pasta e dar forma a 16 panini. Disporre sulla teglia carta da forno bagnata. Disporvi sopra i panini, lasciar lievitare altri 15 minuti, spennellare con acqua tiepida e mettere in forno.

Forno tradizionale:

Altezza:	2
Modalità di cottura:	forno elettrico, cottura tradizionale 200-220° (preriscaldare per 5 minuti) Forno a gas, livello di cottura 2-3
Tempo di cottura:	30-40 minuti

Dati tecnici

Modello:..KM 3118

Alimentazione rete: ....220-240 V, 50/60 Hz

Consumo di energia:.. 500 W

Classe di protezione:... II

Funzionamento raccorciato:... 10 min.

Alimentazione rete-
Bilancia da cucina: .... DC 4,5 V (batterie 3 x 1,5V „AAA“)

Min. / mass..rapporto spinta-peso : ....10 g - 3 kg

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori, dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio **completo** in ogni sua parte, **nell'imballaggio originale** unitamente allo scontrino.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.



Significato del simbolo „Eliminazione“

Salvaguardare l' ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l' eliminazione degli elettrodomestici, fare uso die posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull' ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni die comuni.

Generelle sikkerhetsanvisninger

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje. Gis apparatet videre til en tredjeperson, må bruksanvisningen også følge med.

- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs (bortsett fra hvis det bare er beregnet på utendørs bruk). Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendende. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- **Ikke** bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater arbeidsplassen, må du alltid slå apparatet av eller trekke støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen).
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparat og ledning. Skadede apparater må ikke brukes.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettledning er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til “Spesielle sikkerhetsanvisninger” nedenfor.

NORSK

Barn og skrøpelige personer

- La aldri emballasjedeler ligge innenfor barns rekkevidde (plastposer, kartong, styropor, osv.).

  OBS! Ikke la små barn leke med plast. **De kan kveles!**
- Pass på at apparatet kun brukes under oppsikt for å beskytte barn og skrøpelige personer mot faren for elektrisk støt. Apparatet er ikke et leketøy. **Ikke** la små barn leke med det.

Symboler i denne bruksanvisningen

Informasjon som er viktig for din sikkerhet, er merket spesielt. Følg alltid denne informasjonen for å unngå ulykker og skader på apparatet:

 **ADVARSEL:**
Advarer mot helsefarer og viser mulig skaderisiko.

 **OBS:**
Viser til mulige farer for apparatet eller andre gjenstander.

 **TIPS:** Uthever tips og informasjon for deg.

Spesielle sikkerhetsanvisninger for dette apparatet

Køkkenmaskine

- Apparatet må kun brukes under oppsyn.
- Ikke manipuler noen av sikkerhetsbryterne.
- Grip aldri tak i de roterende verktøyene mens de er i drift.
- Sett apparatet på en glatt, jevn og sklisikker arbeidsflate.
- **Ikke** stikk apparatstøpselet inn i stikkontakten før du har installert alle nødvendige tilbehørsdeler.
- Før du skifter tilbehørsdeler, må apparatet være slått av og koblet fra strømnettet!
- Ikke flytt eller løft på apparatet mens det er i bruk, men slå det først av og trekk deretter ut støpselet. Bruk alltid begge hendene til å bære apparatet med!

Kjøkkenvekt

- Kjøkkenvekten må aldri dyppes i vann.
- Kjøkkenvekten er beregnet for en maksimumsvekt på 3 kg.
- Beskytt måleinstrumentet mot direkte sollys, høy temperatur, fuktighet og støv.

Oversikt over betjeningselementene

1 Bakebolle
2 Dreieskive
3 Håndtak
4 Innretning for stor rørebolle
5 **RELEASE**
Knapp til senking/løfting av armen
6 Apparathus
7 Motorblokk
8 Utløsertast for røreverktøy
9 **ON/OFF** (på/av)-bryter
10 Kontrollampe
11 **TURBO** knapp
12 **Min** /**Max** hastighetsregulator
13 **Retract** Ledningsoppvikling
14 **Ejection** låsetast for kjøkkenvekt
15 Vektskål
16 LCD-display
17 **on/off** (på/av) knapp
18 **REVERSE** knapp
19 **Unit** knapp

Tilbehør
20 Eltekrok
21 Visp
22 Slikkepott

Utpakking av apparatet

- Ta apparatet og alle tilbehørsdelene ut av esken.
- Ikke kast emballasjen med en gang. Oppbevar den sammen med den innvendige emballasjen og garantidokumentene så lenge garantien varer.
- Sett apparatet på en glatt, jevn og sklisikker arbeidsflate.
- **Ikke** stikk apparatstøpselet inn i stikkontakten før du har installert alle nødvendige tilbehørsdeler.
- Rengjør rørebollen (1) og annet tilbehør i vanlig såpevann før første gangs bruk for å fjerne eventuelle urenheter fra produksjonen.
- Tørk godt av alle delene etter vask.

Bruksanvisning

Verktøy, hastigheter og driftstider for maks. 1,2 kg deig:

Produkt / tilberednings-måte	Maks. mengde	Verktøy	Hastighet	Maks. driftstid
Tunge deiger (f.eks. brød- eller mørdeig)	1 kg	Eltekrok	min middels	Det første min. 2 min.
Lette deiger (f.eks. kjeks-deig)	1,2 kg	Visp	middels	8 til 10 min.
Deig/røre eller vaffelrøre	1 l	Visp	min-middels/ Turbo	5 til 10 min.

- Apparatet må ikke stå på i mer enn 10 minutter når du arbeider med tunge deiger. Etterpå må det avkjøles i 30 minutter.
- Alt etter deigens konsistens anbefales det til å løsne deigen fra sidene i rørebollen og føre den nærmere elteverktøyet igjen. Bollen kan snus for hånd, og du kan også bruke slikkepotten (22) til dette. Slå av apparatet for å gjøre dette.

TURBO knapp (11)

Bruk TURBO-tasten for å oppnå raskeste hastighet over kortere perioder.

 **OBS:**
Ikke bruk denne funksjonen lenger enn maksimalt 1 minutt!

Oppviklingsmekanisme for strømledningen

Trekk kun i ledningen til den stanser. Du må aldri trekke hardt i ledningen, ellers kan ledningsspolen bli ødelagt. Slike skader dekkes ikke av garantien.

Oppvikling

Trykk på **Retract** knappen (13) for ledningsoppvikling og før ledningen etter. Hold ledningen fast for å unngå at den krøller seg.

i TIPS:
Rørebollen har ingen egen drivkraft. Den dreies på grunn av verktøyenes bevegelser i røren eller deigen, eller så kan den dreies for hånd. Bruk slikkepotten (22) innimellom for å skrape ren kantene.

- La aldri gjenstander som f.eks. skjeer, slikkepotter eller hender berøre den roterende vispen/eltekroken mens apparatet er i bruk!
- **Fare for skader!**
- **Ikke** trykk på **RELEASE**–knappen (5) under bruk.

Montering

1. Pass på at **ON**/**OFF**-bryteren (9) står på „**OFF**“.
2. Plasser dreieskiven (2) i innretningen (4) for den store bollen. Sett rørebollen på dreieskiven.
3. For å løfte opp armen trykker du på **RELEASE** knappen (5) og drar armen opp. Monter ønsket verktøy (20, 21) ved å stikke øverste del av verktøyet inn i åpningen på apparatarmen.
   - Eltekroken med tallerkenskiven på skaftet kan kun stikkes inn i „○“-åpningen, og eltekroken med sekskanten kan kun stikkes inn i åpningen merket med „⬡“.
   - Vispen kan stikkes inn i hvilken som helst av åpningene. Pass på at verktøyet presses på plass.
4. Vei ingrediensene med den integrerte kjøkkenvekten. Hell så i ingrediensene.
5. Ikke overfyll apparatet, maks. mengde ingredienser er 2 kg.
6. Senk ned armen ved hjelp av knappen (5).

Elektrisk tilkobling

Trekk ledningen ut av spolehuset. Stikk støpselet inn i en forskriftsmessig installert jordet kontakt, 230 V / 50 Hz.

Bruk

- Still regulatoren (12) inn på **min**. Skyv **ON**/**OFF**-bryteren (9) til **ON**.

  ⚠ OBS: Apparatet er nå i drift!

  Kontrollampen (10) lyser konstant og angir at apparatet er i drift.
- Still regulatoren (12) inn på en hastighet mellom **Min** og **Max** (i forhold til deigen/røren).
- Etter eltingen/røringen må du stille bryteren (9) tilbake på innstillingen „**OFF**“ igjen så snart deigen eller røren er ferdig eltet eller rørt. Trekk ut støpselet.
- Trykk på **RELEASE** knappen (5) og dra opp armen.
- Trykk på utløserknappen (8) for å ta ut det verktøyet som er satt inn.
- Du kan løsne den ferdige deigen/røren ved hjelp av den medfølgende slikkepotten og ta den ut av rørebollen.
- Ta ut rørebollen.
- Rengjør de delene du har brukt slik det er beskrevet under “Rengjøring”.

Kjøkkenvekt

Sette inn batterier
(Batterier er ikke inkludert i leveringsinnholdet.)

Batterihuset til kjøkkenvekten befinner seg på apparatets underside.

1. Skyv kjøkkenvekten inn i apparatet eller huset.
2. Ta ut dreieskiven. Plasser apparatet på siden. Åpne batterihuset på undersiden. Ta f.eks. et skrujern til hjelp, og trykk holderen forsiktig av.
3. Legg inn 3 batterier av typen AM4 „AAA“ 1,5 V. Pass på at de ligger riktig vei (se bunnen av batterirommet)!
4. Lukk batterirommet igjen.
5. Dersom apparatet ikke blir brukt over lengre tid, bør du ta batteriene ut av apparatet for å unngå „lekkasje“ av batterisyre.
6. Et batterisymbol og meldingen „**Lo**“ på displayet angir at batteriene må byttes.

 **OBS:**

- Det er ikke tillatt å bruke forskjellige batterityper eller nye og brukte batterier sammen.
- Batterier hører ikke hjemme i husholdningsavfallet. Brukte batterier skal leveres på ansvarlige oppsamlingssteder eller hos en forhandler.

 **ADVARSEL:**

Ikke utsett batterier for sterk varme eller direkte sollys. Kast aldri batterier på åpen flamme. Da kan det oppstå **eksplosjonsfare**!

Bruk

Trykker du på **Ejection** låsetasten (14), springer kjøkkenvekten ut. Pass på at det ikke står noe foran kjøkkenvekten når du trykker på tasten.

TIPS:

Selv om apparatet ikke er koblet til strømnettet, kan du likevel bruke kjøkkenvekten.

Vektfunksjon

1. Trykk på tasten **on**/**off** (17) for å slå på vekten. Anvisningen stilles inn på „**0.000**“ kg eller på „**0.000**“ lb eller „**0.00 oz**“ (se avsnittet „Unit“).
2. Plasser det som skal veies på vektflaten. Hvis du legger oppå flere ingredienser, legges vekten av disse til.
3. Den medfølgende bollen er ikke egnet til å veie med, så du må bruke en passende beholder (ikke større enn vektflaten). Plasser den på vektflaten og trykk deretter på **REVERSE**-tasten, anvisningen stilles inn på **0.000 (0.00)**. Når du fyller noe oppi bollen, er det vekten på dette som vises.

Unit

Ved å trykke på Unit-tasten gjentatte ganger, velger du mellom innstillingene kilogram (kg), pund (lb) eller ounce (oz).

Nullstillingsfunksjon (TARA)

1. Hvis du vil veie opp flere ingredienser fortløpende, kan du bruke tarafunksjonen.
2. Legg så en annen ingrediens på vektskålen. Nå viser displayet den faktiske vekten på den nye ingrediensen. Gjenta dette for alle ingrediensene du trenger.
3. Dersom vekten ikke blir brukt, vil den automatisk slås av etter ca. 2 min., som forlenger batterienes levetid, eller så kan du trykke på **on**/**off**-tasten (17).
4. Skyv kjøkkenvekten tilbake i huset igjen manuelt.

Behandle vekten forsiktig, husk at det er et måleinstrument. Ikke overskrid det maksimale måleområdet.

For å unngå skader på apparatet må du ikke belaste det med mer enn 3 kg (Beholder og ingredienser).

Når det står „**0-Ld**” i displayet, liger vekten over 3 kg.

Rengjøring

1. Trekk alltid ut støpselet før rengjøring!
2. For å rengjøre apparatbasen utvendig bruker du bare en fuktig klut.
3. Ikke bruk sterke eller skurende rengjøringsmidler!
4. Avtakbare deler som har vært i kontakt med deigen/røren (elteverktøy og rørebolle) kan vaskes for hånd.

Oppskriftsforslag

Sukkerbrød (grunnoppskrift) — trinn Min middels

Ingredienser:

250 g mykt smør eller margarin, 250 g sukker, 1 pk. vaniljesukker, 1 klype salt, 4 egg, 500 g hvetemel, 1 pk. bakepulver, ca. 1/8 l melk.

Tilberedning:

Ha hvetemel i sammen med resten av ingrediensene i rørebollen, rør med vispen i 30 sekunder på min. innstilling, deretter i ca. 3 minutter på middels innstilling. Smør enn form eller dekk den med bakepapir, hell i røren og stek den. Før du tar sukkerbrødet ut av ovnen, bør du teste om det er gjennomstekt: Stikk en spiss, tynn trepinne midt i kaken. Hvis det ikke henger noe deig igjen på pinnen, er kaken gjennomstekt. Snu kaken opp ned på en stekerist og la den avkjøles.

Vanlig komfyr:

Rille i ovnen:	2
Oppvarming:	elektrisk komfyr over- og undervarme 175–200°, gasskomfyr: trinn 2–3
Steketid:	50–60 minutter

Denne oppskriften kan endres etter smak, f.eks. med 100 g rosiner eller 100 g nøtter 100 g revet sjokolade. Utover det er det bare fantasien som setter grensene.

Linfrørundstykker — trinn Minimum

Ingredienser:

500–550 g hvetemel, 50 g linfrø, 3/8 l vann, 1 pk. gjær (40 g), 100 g Cottage cheese (godt dryppet av), 1 ts. salt. Til pensling: 2 ss. vann

Tilberedning:

Legg linfrøene i bløt i 1/8 l lunkent vann. Ha resten av de lunkne vannet (1/4 l) i rørebollen, bryt opp gjær og ha i, tilsett cottage cheese og rør sammen med eltekroken på lav hastighetsinnstilling. Gjæren må være helt oppløst. Hell melet med de bløtlagte linfrøene og saltet i bakebollen. Elt gjennom med lav hastighet, elt så videre i 3-5 minutter med en noe raskere hastighet. Dekk til deigen og sett den til heving på et lunt sted i 45–60 minutter. Rør rundt en gang til, ta deigen ut av bollen og form 16 rundstykker. Legg et fuktig bakepapir på stekeplaten. Sett rundstykkene oppå, la dem heve i 15 minutter, pensle dem med lunkent vann og stek dem.

NORSK

Vanlig komfyr:

Rille i ovnen:	2
Oppvarming:	elektrisk komfyr over- og undervarme 200–220° (5 minutter forhåndsoppvarming), gasskomfyr trinn 2–3
Steketid:	30–40 minutter

Tekniske data

Modell: KM 3118

Spenningsforsyning: 220-240 V, 50/60 Hz

Inngangsstrøm: 500 W

Beskyttelsesklasse: II

Korttidsdrift: 10 min.

Spenningsforsyning-
Kjøkkenvekt: DC 4,5 V (3 x 1,5V „AAA“-batterier)

Min./maks. vektbelastning: 10 g - 3 kg

Dette apparatet har blitt testet i henhold til alle aktuelle CE-retningslinjer som det rammes av, f.eks. elektromagnetisk toleranse og direktiver om lavspenning. Det er laget i henhold til dagens nyeste sikkerhetstekniske forskrifter.

Med forbehold om tekniske endringer!

Garanti

For apparat som vi har solgt, påtar vi oss en garanti på 24 måneder fra kjøpsdato (kassalapp).

Innenfor garantitiden fjerner vi mangler på apparat eller tilbehør uten omkostninger hvis manglene skyldes material- eller produksjonsfeil. Dette gjør vi ved reparasjon eller – etter vår vurdering – bytting.

Garantiytelser medfører ingen forlengelse av garantitiden, og det oppstår heller ikke noe krav på en ny garanti på grunn av dette!

Som garantibevis gjelder kjøpsbeviset. Uten dette beviset kan du ikke få byttet eller reparert apparatet gratis.

I forbindelse med garanti ber vi om at du gir **hele** apparatet i **originalemballasjen** sammen med kassalappen til din forhandler.

Verken defekter på forbrukstilbehør og slitasjedeler eller rengjøring, vedlikehold og utskifting av slitasjedeler går inn under garantien. Slike ting er derfor kostnadspliktige!

Garantien utgår ved inngrep utenfra.

Etter garantien

Etter at garantitiden har gått ut, kan reparasjoner utføres av den aktuelle faghandelen eller reparasjonsservice mot betaling.

NORSK

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

  Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation**!
- In order to protect children or frail individuals from the hazards of electrical equipment, please ensure that this device is only used under supervision. This device is not a toy. Do **not** allow small children to play with it.

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

 **WARNING:**
This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

 **CAUTION:**
This refers to possible hazards to the machine or other objects.

 **NOTE:** This highlights tips and information.

Special safety Instructions for this Machine

Food Processor

- Only operate this machine under supervision.
- Do not interfere with any safety switches.
- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
- Do **not** insert the appliance plug without installing the necessary attachments.
- Before changing the attachments, the appliance must be disconnected from the mains!
- Do not carry or lift the appliance during use. Always switch it off first and pull out the plug. Carry the appliance always with both hands!

Kitchen Scales

- Please do not immerse your kitchen scales in water.
- The kitchen scales are designed for a maximum weight of 3 kg.
- Protect this measuring device against direct sunlight, high temperatures, humidity and dust.

Overview of the Components

1 Mixing bowl
2 Turntable
3 Handle
4 Fixture for large mixing bowl
5 **RELEASE**
Button for lowering/raising the arm
6 Machine housing
7 Motor block
8 Eject button for mixing attachments
9 **ON/OFF** switch
10 Control lamp
11 **TURBO** button
12 **Min** /**Max** speed control
13 **Retract** Cord take-up
14 **Ejection** Unlock button for kitchen scales
15 Weighing surface
16 LCD display
17 **on/off** button
18 **REVERSE** button
19 **Unit** button

Accessories
20 Dough hook
21 Beater
22 Dough scraper

ENGLISH

Unpacking the appliance

- Remove the appliance from the box and all the enclosed accessories.
- Do not through the packaging away, but keep it together with the inner packing and the warranty documents for the whole life of the warranty.
- Place the appliance on smooth, level and stable work surface.
- Do **not** insert the appliance plug without installing the necessary attachments.
- In order to remove any contamination from the production line please clean the mixing bowl (1) and other accessories before initial use in a soapy water solution.
- Dry well all the parts after washing.

Instructions for Use

Attachments, Speeds and Operating Times for max. 1.2 kg of mixture:

Product/Type of Preparation	Max. Quantity	Utensil	Speed	Max. Operating Time
Heavy mixtures (e.g. bread dough or short pastry)	1 kg	Dough hook	min medium	First min. 2 min.
Light mixtures (e.g. sponge mixture)	1,2 kg	Beater	medium	8 to 10 min.
Sponge mix-ture or waffle mixture	1 l	Beater	min-medium/ turbo	5 to 10 min.

- With heavy mixtures, do not operate the machine for more than 10 minutes, and then allow it to cool down for a further 30 minutes.
- Depending on the consistency of the mixture it is necessary to remove the mixture from the edge of the mixing bowl and place it back on the kneading attachments. To this purpose you can turn the bowl by hand and use the dough scraper (22). The device must be turned off.

TURBO Switch (11)

In order to switch the device to the maximum speed for a short time press the TURBO button.

 **CAUTION:**
Do not use this function for more than 1 minute!

Cable winding device

The mains lead should only be pulled as far as the stop. Under no circumstances should you pull the lead with force as this may damage the cable take-up. Said damages are not covered by the warranty.

Winding

Press the cable winding button **Retract** (13) and guide the cable. Hold the cable to avoid wrapping.

ℹ NOTE:
The mixing bowl does not have its own drive. It is turned as a result of the movements of the attachments in the items being mixed, or you can turn it by hand. Clean the edge from time to time with the dough scraper (22).

- During operation no objects such as spoons, the dough scraper or your hands should touch the rotating whisks or dough hook!
- **Danger of injury!**
- Do **not** press the **RELEASE** button (5) during operation.

Assembly

1. Please ensure that the **ON/OFF** switch (9) is turned to „**OFF**".
2. Place the turntable (2) into the fixture (4) for the large bowl. Place the mixing bowl on the turntable.
3. In order to lift the arm, press the **RELEASE** button (5) and pull the arm upwards. Assemble the desired attachment (20, 21) by inserting the upper end into the openings provided on the arm.
   - The dough hook with the curved washer on the shaft can only be inserted into the „○" opening and the dough hook with the hexagon only into the correspon-ding opening marked „⬡".
   - The whisks can be inserted into any openings. Please ensure that the attachment locks into place.
4. Weigh the ingredients with the integrated kitchen scales. Now fill in your ingredients.
5. Do not overfill the device; the maximum quantity of ingredi-ents is 2 kg.
6. Lower the arm by means of the button (5).

Electrical Connection

Pull the lead out of the compartment. Insert the mains plug into a properly installed 230 V/50 Hz safety power socket.

ENGLISH

Operation

- Turn the control (12) to **min** initially. Move the **ON/OFF** switch (9) to **ON**.

   **CAUTION: The device is already switched on!**

  The control lamp (10) remains on and shows that the device is working.
- Turn the control (12) to a speed between **Min** and **Max** (depending on the mixture).
- After you have finished kneading / mixing, move the switch (9) back to the „**OFF**" position as soon as the mixture or a ball of dough has formed. Then remove the mains plug.
- Press the **RELEASE** button (5) and pull the arm upwards.
- The inserted tool can be removed by pressing the eject button (8).
- The finish dough can be loosened with the dough scraper supplied and taken out of the mixing bowl.
- Remove the mixing bowl.
- Clean the parts as described under „Cleaning".

Kitchen Scales

Inserting the batteries (batteries not supplied)

The battery compartment of the kitchen scales is located on the underside of the device.

1. Push the kitchen scales into the device or into the compartment.
2. If necessary, remove the turntable. Place the device on its side. Open the battery compartment on the underside. Use a screwdriver, for example, to carefully press open the mounting.
3. Insert 3 batteries of type AM4 „AAA" 1,5V. Please ensure that the polarity is correct (see the floor of the battery compartment)!
4. Close the battery compartment again.
5. If the device is not going to be used for a prolonged period, please take the batteries out of the device in order to prevent the leaking of battery acid.
6. A battery symbol and the letters „**Lo**" in the display indicate that the batteries should be replaced.

⚠ **CAUTION:**
- Different battery types or new and used batteries must not be used together.
- Batteries are not to be disposed of together with domestic wastes. Dispose of the used batteries at the relevant collection bin or at your dealer's.

⚠ **WARNING:**
Do not expose the batteries to high temperatures or direct sunlight. Never throw batteries into the fire. There is a **danger of explosion**!

Use

Press the **Ejection** unlock button (14) to eject the kitchen scales. Please ensure that nothing is located in front of the kitchen scales when you press the button.

ℹ **NOTE:**
You can also use the kitchen scales if the device is not connected to the mains.

Weighing Function

1. Press the **on/off** (17) button to switch the device on. The display sets itself to „**0.000**" kg or „**0.000**" Lb. or „**0.00 oz**" (see „Unit" section).
2. Place the items to be weighed on the weighing surface. If further ingredients are placed on the weighing surface the weights are added together.
3. As the bowl supplied is not suitable for weighing you should use a suitable vessel (not larger than the weighing surface). Place it on the weighing surface and then press the **REVERSE** button; the display returns to **0.000 (0.00)**. If the vessel is filled, only the weight of the ingredient is shown.

Unit

In the weighing mode you can choose between kilograms (kg), pounds (lb) and ounces (oz) by pressing the **Unit** button.

Weigh-in Function (TARA)

1. If you would like to weigh further ingredients for example, use the weigh-in function.
2. Now put a further ingredient on the weighing surface. The actual weight of the second ingredient is now shown in the display. Repeat this procedure if necessary.
3. If the scales are not being used they switch off automatically after approx. 2 minutes in order to prolong the battery life, or you can press the **on/off** button (17).
4. Push the kitchen scales manually back into the compartment.

Handle the balance with care. It is a precision measuring instrument. Do not place a greater weight on the scales than their maximum measuring range.

Do not load the appliance with more than 3 kg (Vessel and ingredients) to avoid damaging the device.

If the letters „**0-Ld**" appear, the weight is above 3 kg.

Cleaning

1. Remove the plug from the socket before cleaning!
2. Use a moist towel to clean the outside of the basis appliance.
3. Never use abrasive detergents!
4. Removable parts that have come into contact with dough (kneading attachments and mixing bowl) can be cleaned by hand.

Suggested Recipes

Sponge Mixture (Basic Recipe) **Level Min Medium**

Ingredients:
250 grams soft butter or margarine, 250 grams sugar, 1 packet vanilla sugar or 1 bag Citro-Back, 1 pinch of salt, 4 eggs, 500 grams wheat flour, 1 packet baking powder, approx. 1/8 litre milk.

Preparation:
Put the wheat flour with the other ingredients into the mixing bowl; then stir with the whisk for 30 seconds on the minimum level and approx. 3 minutes on the medium level. Grease a tin or cover with baking paper. Fill in the mixture and bake. Before the cake is removed from the oven, test to see if it is done. With a sharp wooden stick pierce the centre of the cake. If no mixture sticks to it, the cake is cooked. Turn the cake on to a cake grid and allow to cool.

Traditional Oven

Insertion height:	2
Heating:	electric oven, top and bottom heat 175-200° Celsius; gas oven: level 2-3
Baking time:	50-60 minutes

Depending on taste, this recipe can be changed, for example with 100g raisins or 100g nuts or 100g grated chocolate. In fact, the possibilities are endless.

Linseed Bread Rolls **Level Minimum**

Ingredients:
500-550g wheat flour, 50g linseed, 3/8 litre water, 1 cube of yeast (40g), 100g low-fat curds, well drained, 1 tsp salt. For coating: 2 tbsp of water

Preparation:
Soak the linseed in 1/8 litre of lukewarm water. Put the rest of the lukewarm water (1/4 l) into the mixing bowl, crumble in the yeast, add the curd and mix thoroughly with the dough hook at a low speed. The yeast must be completely dissolved. Put the flour with the soaked linseed and the salt into the mixing bowl. Knead thoroughly at a low level; then increase the level slightly and continue kneading for 3-5 minutes. Cover the mixture and allow to rise in a warm place for 45-60 minutes. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and form sixteen rolls. Cover the baking tin with wet baking paper. Place the rolls on this and allow to rise for 15 minutes. Coat with lukewarm water and bake.

Traditional Oven:

Insertion height:	2
Heating:	electric oven: top and bottom heat 200-220°C (preheated for 5 minutes), gas oven level 2-3
Baking time:	30-40 minutes

Noise development

The sound pressure level in the ear of an operator (LpA) was measured according to DIN EN ISO 3744.

Sound pressure level detected: 82 dB(A) (no limit)

Technical Data

Model:..KM 3118

Power supply:...220-240 V, 50/60 Hz

Power consumption:.. 500 W

Protection class:... II

Short-term operation:..10 Min.

Power supply-
Kitchen Scales : ....DC 4,5 V (3 x 1,5V “AAA” batterijen)

Min. / max. weight load: ....10 g - 3 kg

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the **entire** machine in the **original packaging** to your dealer together with the receipt.

Defects to consumables or parts subject to wearing as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.



Meaning of the “Dustbin” Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach). Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę, nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wzgl. wyjęciu wtyczki z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania“.

Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

  Uwaga! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

- Aby zabezpieczyć dzieci i osoby niepełnosprawne przed zagrożeniami związanymi z użytkowaniem urządzeń elektrycznych, pamiętaj, aby zawsze zapewnić należyty nadzór. To urządzenie nie jest zabawką. **Nie** pozwól dzieciom bawić się nim.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE:
Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

⚠ UWAGA:
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

i WSKAZÓWKA:
Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Specjalne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia

Robot kuchenny

- Urządzenie powinno pracować wyłącznie pod nadzorem.
- Proszę nie manipulować przy wyłączniku bezpieczeństwa.
- Podczas pracy urządzenia proszę nie wkładać żadnych przedmiotów pomiędzy wirujące mieszadła.
- Proszę ustawić urządzenie na gładkiej, płaskiej i stabilnej podstawie.
- **Nie** wolno podłączać wtyczki urządzenia do gniazda, zanim nie zostaną zainstalowane wszystkie wymagane elementy wyposażenia.
- Przed wymianą elementów wyposażenia należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci!
- W trakcie pracy urządzenia nie wolno go przenosić lub podnosić. W pierwszej kolejności należy zawsze wyłączyć malakser i wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego. Urządzenie należy zawsze nosić oburącz!

Waga kuchenna

- Nie zanurzaj wagi kuchennej w wodzie.
- Waga kuchenna jest przeznaczona do ważenia produktów o maks. ciężarze do 3 kg.
- Chroń miernik przed bezpośrednim nasłonecznieniem; wysoką temperaturą, wilgocią i kurzem.

Przegląd elementów obłsugi

1 Miska do mieszania
2 Tarcza obrotowa
3 Uchwyt
4 Przystawka do dużej miski do miksowania
5 **RELEASE**
Przycisk do opuszczania/ podnoszenia ramienia
6 Obudowa urządzenia
7 Blok silnika
8 Przycisk do zwalniania mieszadła
9 Przełącznik **ON**/**OFF** (wł./wył.)
10 Lampka kontrolna
11 Przycisk **TURBO**
12 Regulator obrotowy **Min** /**Max**
13 **Retract** Zwijak kabla
14 Przycisk zwalniający **Ejection** do wagi kuchennej
15 Płyta do ważenia
16 Wyświetlacz LCD
17 Przycisk **on**/**off** (wł./wył.)

JĘZYK POLSKI

18 Przycisk **REVERSE**
19 Przycisk **Unit**

Akcesoria
20 Ugniatarka
21 Mieszadło
22 Łopatka do ciasta

Rozpakowanie urządzenia

- Wyjmij z kartonu urządzenie i cały osprzęt.
- Pustego opakowania nie należy wyrzucać, lecz wraz z opakowaniem wewnętrznym i dokumentacją gwarancyjną należy je przechowywać przez cały okres obowiązywania gwarancji.
- Ustaw urządzenie na gładkiej, równej i stabilnej powierzchni roboczej.
- **Nie** wolno podłączać wtyczki urządzenia do gniazda, zanim nie zostaną zainstalowane wszystkie wymagane elementy wyposażenia.
- Aby usunąć ewentualne zanieczyszczenia poprodukcyjne, przed pierwszym użyciem oczyść miskę do miksowania (1) i resztę akcesoriów w zwykłej kąpiel wodnej.
- Po opłukaniu wszystkie części należy dobrze wysuszyć.

Instrukcja użycia

Narzędzia, obroty i czasy pracy dla maks. 1,2 kg ciasta

Produkt/ sposób przyrządzenia	maks. ilość	narzędzie	Obroty	maks. czas pracy
Ciężkie ciasta (np. ciasto chlebowe lub kruche)	1 kg	Ugniatarka	min średnie	1-sza minuta 2 min.
Lekkie ciasta (np. ciasto biszkoptowe)	1,2 kg	Mieszadło	średnie	8 do 10 min.
Ciasto miesza-ne lub waflowe	1 l	Mieszadło	min- średnie/ turbo	5 do 10 min.

- W przypadki ciast o zbitej konsystencji proszę nie korzystać z urządzenia bez przerwy dłużej niż przez 10 minut, a następnie odczekać 30 minut aż urządzenie ostygnie.
- Zależnie od konsystencji ciasta, może być konieczne odrywanie ciasta od krawędzi miski i doprowadzanie go w zasięg narzędzi ugniatających. Do tego celu można użyć łopatki (22), obracając jednocześnie miskę. Do tej czynności należy wyłączyć urządzenie.

Przycisk funkcji TURBO (11)

Aby włączyć na chwilę maksymalne obroty, naciśnij przycisk TURBO.

⚠ **UWAGA:** Nie używaj tej funkcji dłużej niż przez 1 minutę!

Zwijarka do kabla sieciowego

Wyciągnij kabel sieciowy na całą długość do oporu. Nie wyciągaj kabla na siłę, ponieważ może to spowodować uszkodzenie zwijaka. Tego typu uszkodzenia nie są objęte gwarancją.

Zwijanie

Proszę wcisnąć przycisk **Retract** (13) zwijania kabla i wprowadzać przewód do odkurzacza. Proszę mocno trzymać przewód, żeby zapobiec jego niekontrolowanym ruchom.

i WSKAZÓWKA:
Miska miksera nie ma własnego napędu. Jest obracana pod wpływem ruchów narzędzi w mieszanym produkcie. Od czasu do czasu oczyść krawędź miski łopatką (22).

- W czasie pracy żadne przedmioty, np. łyżka lub łopatka, ani ręce nie mogą stykać się z obracającymi się trzepaczkami lub hakami do zagniatania!
- **Niebezpieczeństwo urazu!**
- W trakcie pracy **nie** wolno też naciskać przycisku **RELEASE** (5).

Montaż

1. Upewnij się, czy przełącznik **ON/OFF** (9) jest ustawiony w pozycji „**OFF**“.
2. Włóż tarczę obrotową (2) do urządzenia (4) do dużej miski. Postaw miskę miksera na tarczy obrotowej.
3. W celu podniesienia ramienia proszę wcisnąć przycisk **RELEASE** (5) i pociągnąć ramię do góry. Zamontuj pożądane narzędzie (20, 21), wkładając jego górny koniec w przewidziane do tego otwory w ramieniu.
   - Hak do zagniatania z tarczą talerzową na trzonku daje się włożyć tylko w otwór „○“ a hak z sześciokątem tylko w odpowiednio oznakowany otwór „⬡“.
   - Mieszadła można wkładać w dowolne otwory. Dopilnuj, aby narzędzie zatrzasnęło się mechanicznie w otworze.
4. Odważ składniki na zintegrowane wadze kuchennej. Następnie proszę napełnić misę wszystkimi składnikami.
5. Nie przepełniaj urządzenia, maks. waga składników wynosi 2 kg.
6. Proszę opuścić ramię przy pomocy przycisku (5).

Podłączenie do instalacji elektrycznej

Wyciągnij kabel ze schowka. Proszę podłączyć wtyczkę do prawidłowo zainstalowanego gniazda z zestykiem ochronnym 230 V/ 50 Hz.

Obsługa

- Regulator (12) ustaw najpierw na **min**. Przełącznik **ON/OFF** (9) przesuń do pozycji **ON**.

⚠ **UWAGA: Urządzenie pracuje!**

Lampka kontrolna (10) świeci, informując o pracy urządzenia.

- Ustaw regulator (12) na prędkość między **Min** i **Max** (odpowiednio do rodzaju ciasta).

JĘZYK POLSKI

- Po zakończeniu zagniatania/mieszania ustaw przełącznik (9) z powrotem w pozycji „**OFF**“, gdy tylko uformuje się masa lub kula ciasta. Proszę wyciągnąć wtyczkę z kontaktu.
- Proszę wcisnąć przycisk **RELEASE** (5) i pociągnąć ramię do góry.
- Przez uruchomienie przycisku (8) zwalniającego mogą Państwo usunąć użyte narzędzie.
- Gotowe ciasto można oddzielić od miski dostarczoną w komplecie łopatką i wyjąć.
- Wyjmij miskę miksera.
- Proszę oczyścić używane akcesoria jak opisano w punkcie „Czyszczenie”.

Waga kuchenna

Włożenie baterie (baterie nie są objęte tym zakupem)

Kieszeń na baterie wagi kuchennej znajduje się na spodzie urządzenia.

1. Wsuń wagę kuchenną w urządzenie lub do schowka.
2. W razie potrzeby zdejmij tarczę obrotową. połóż urządzenie na boku. Otwórz kieszeń na baterie na spodzie urządzenia. Dla ułatwienia użyj np. wkrętaka i ostrożnie naciśnij na uchwyt.
3. Proszę umieścić w środku 3 baterii typu AM4 „AAA“ 1,5V. Proszę pamiętać o właściwej polarności (patrz na spód kieszeni na baterie)!
4. Proszę ponownie zamknąć kieszeń na baterie.
5. Przed planowaną dłuższą przerwą w użytkowaniu urządzenia, wyjmij baterie, aby zapobiec wyciekowi elektrolitu.
6. Symbol baterii i komunikat „**Lo**“ na wyświetlaczu informują o konieczności wymiany baterii.

 **UWAGA:**
- Nie wolno łączyć baterii różnych typów lub baterii nowych z używanymi.
- Baterii nie należy wrzucać do zwykłych domowych śmieci. Zużyte baterie proszę oddać do punktu zbiórki odpadów specjalnych lub do punktu sprzedaży.

 **OSTRZEŻENIE:**
Nie narażaj baterii na bezpośrednie działanie ciepła lub promieniowania słonecznego. Nigdy nie wrzucaj baterii do ognia. **Niebezpieczeństwo wybuchu!**

JĘZYK POLSKI

Zastosowanie

Naciśnij przycisk zwalniający **Ejection** (14) – zostanie wysunięta waga kuchenna. Przed naciśnięciem zwróć uwagę, czy przed wagą kuchenną nie stoją jakieś przedmioty.

 **WSKAZÓWKA:**
Z wagi kuchennej można skorzystać także, gdy urządzenie nie jest podłączone do zasilania elektrycznego.

Funkcja ważenia

1. Naciśnij przycisk **on**/**off** (17), aby włączyć urządzenie. Wskaźnik ustawi się na „**0.000**“ kg lub „**0.000**“ Lb. bądź „**0.00 oz**“ (patrz punkt „Unit“ (jednostka)).
2. Połóż ważony produkt na płycie wagi. Zostanie wyświetlony ciężar. Po dokładaniu kolejnych składników ciężar jest sumowany.
3. Ponieważ dostarczona w komplecie miska nie nadaje się do ważenia, użyj odpowiedniego naczynia (nie większego od płyty wagi). Ustaw je na płycie wagi a następnie naciśnij przycisk **REVERSE**, co spowoduje wyzerowanie wskaźnika ustawienie na **0.000 (0.00)**. Jeżeli teraz napełnisz naczynie produktem, zostanie wyświetlony tylko ciężar produktu.

Unit

Naciskając przycisk w **Unit**, można wybrać ustawienia do trybu ważenia: kilogram (kg), funt (lb) lub uncję (oz).

Funkcja doważania (TARA)

1. Aby zważyć np. kolejne składniki, wykorzystaj funkcję doważania.
2. Połóż na wagę kolejny składnik. Wyświetlony zostanie tylko rzeczywisty ciężar ostatniego dołożonego składnika. Powtarzaj tę procedurę tyle razy, ile potrzeba.
3. Jeżeli waga nie jest używana, po ok. 2 minutach wyłącza się automatycznie, co przedłuża trwałość baterii. Można ją także wyłączyć ręcznie, naciskając przycisk **on**/**off** (17).
4. Wsuń ręcznie wagę do schowka.

Proszę obchodzić się z wagą ostrożnie, ponieważ jest instrumentem pomiarowym. Nie obciążaj wagi powyżej maksymalnej granicy zakresu pomiarowego.

Proszę nie obciążać wagi więcej niż do 3 kg (Naczynie i składniki), w przeciwnym razie mogą Państwo spowodować uszkodzenie urządzenia.

Jeżeli na wyświetlaczu pojawi się „**0-Ld**”, to ciężar wynosi powyżej 3 kg.

Czyszczenie

1. Przed każdym czyszczeniem proszę wyciągać wtyczkę z gniazdka!
2. Do oczyszczenia podstawy urządzenia z zewnątrz proszę używać wilgotnej ściereczki.
3. Proszę nie używać do czyszczenia żadnych ostrych środków czyszczących!
4. Zdejmowane części, stykające się z ciastem (narzędzie do zagniatania i miska) można umyć ręcznie.

Proponowane przepisy

Ciasto biszkoptowe (przepis bazowy) **stopień Min. średnie**

Składniki:
250g. miękkiego masła lub margaryny, 250g. cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego lub zapachu cytrynowego, 1 szczypta soli, 4 jajka, 500g mąki pszennej, 1 opakowanie proszku do pieczenia, ok. 1/8 l mleka.

Przygotowanie:
Mąkę pszenną i pozostałe składniki umieść w misce miksera, mieszaj mieszadłami przez 30 sekund z prędkością min. a następnie ok. 3 minut ze średnią prędkością. Formę natłuścić lub wyłożyć papierem do pieczenia, wyłożyć na nią ciasto i piec.

Zanim ciasto zostanie wyjęte z pieca należy sprawdzić, czy jest upieczone: proszę nakłuć ciasto drewnianym patyczkiem w samym środku. Jeżeli patyczek pozostanie suchy ciasto jest upieczone. Zsunąć ciasto na ruszt kuchenny i poczekać aż ostygnie.

Piekarnik zwykły:

Wysokość umieszczenia formy z ciastem:	2 poziom
Temperatura nagrzania piekarnika:	piekarnik elektryczny podgrzewany z góry i z dołu 175-200°, piekarnik gazowy: 2-3 stopień
Czas pieczenia:	50-60 minut

Mogą Państwo próbować różnych wariacji niniejszego przepisu, np. dodać 100g rodzynek lub 100g orzechów lub 100g wiórków czekoladowych. Mogą Państwo puścić wodze fantazji, różnorodność ciast nie zna granic.

Bułeczki z siemieniem lnianym stopień Min.

Składniki:
500-550g mąki pszennej, 50g siemienia lnianego, 3/8 l wody, 1 kostka drożdży (40g), 100g chudego twarogu, dobrze odsączonego, 1 łyżeczka soli. Do posmarowania: 2 łyżeczki wody.

Przygotowanie:
Siemię lniane namoczyć w 1/8 l letniej wody. Wlej resztę letniej wody (1/4 l) do miski, dodaj pokruszone drożdże, twaróg i dobrze wymieszaj hakami do zagniatania na niskich obrotach. Drożdże muszą się całkowicie rozpuścić. Dodać mąkę z namoczonym siemieniem lnianym i solą. Wymieszaj na niskich obrotach, następnie nieco zwiększ obroty i ugniataj dalej przez 3-5 minut. Ciasto przykryć i pozostawić na 45-60 minut do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Jeszcze raz zamieszać, wyjąć z misy i uformować 16 bułeczek. Blachę do pieczenia wyłożyć wilgotnym papierem do pieczenia. Umieścić na niej bułeczki, odczekać 15 minut, aż wyrosną, posmarować letnią wodą i piec.

Piekarnik zwykły:

Wysokość umieszczenia formy z ciastem:	2 poziom
Temperatura nagrzania piekarnika:	piekarnik elektryczny podgrzewany z góry i z dołu 200-220°, (5 minut wstępnego nagrzewania), piekarnik gazowy: 2-3 stopień
Czas pieczenia:	30-40 minut

Dane techniczne

Model:...KM 3118

Napięcie zasilające: ....220-240 V, 50/60 Hz

Pobór mocy: ....500 W

Stopień ochrony: II

Krótki czas pracy:...10 min.

Napięcie zasilające-
Waga kuchenna: ....DC 4,5 V (3 szt. baterii 1,5 V typu „AAA“)

Min. / maks. ciężar wsadu:.......................................10 g - 3 kg

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,

- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.



Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte. Pokud budete přístroj předávat třetím osobám, odevzdejte jim i tento návod k obsluze.

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou určeny pro podmíněné použití venku). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, pokud chcete namontovat příslušenství přístroje, při čištění nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez** dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami pouze výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte prosím následující „Speciální bezpečnostní pokyny“.

Děti a slabé osoby

- Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neponechávejte v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, kartón, styropor atd.).

  Pozor! Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií. **Hrozí nebezpečí udušení!**

- Za účelem ochrany dětí a slabých osob před nebezpečím elektrických přístrojů dbejte na to, aby byl tento přístroj používán pouze pod dohledem. Tento přístroj není hračka. **Zabraňte** tomu, aby si s ním hrály malé děti.

Symboly v tomto návodu k obsluze

Důležitá upozornění pro Vaši bezpečnost jsou speciálně označena. Bezpodmínečně dbejte těchto upozornění, aby nedošlo k nehodám a škodám na přístroji.

 **VÝSTRAHA:**
Varuje před nebezpečím pro Vaše zdraví a upozorňuje na možná rizika zranění.

 **POZOR:**
Upozorňuje na možná nebezpečí pro přístroj či jiné předměty.

 **UPOZORNĚNÍ:** Upozorňuje Vás na tipy a informace.

Zvláštní bezpečnostní pokyny pro tento přístroj

Kuchyňský robot

- Přístroj musí být během provozu neustále pod dohledem.
- Nemanipulujte s žádným bezpečnostním spínačem.
- Nezasahujte během provozu do prostoru otáčejícího se háku.
- Přístroj instalujte na hladkou, rovnou a stabilní pracovní plochu.
- Nezastrkávejte zástrčku přívodního kabelu přístroje do zásuvky, aniž byste instalovali všechny potřebné díly příslušenství.
- Před výměnou jednotlivých dílů příslušenství musí být přístroj vypnut a odpojen od el. sítě!
- Nepřenášejte nebo nenadzdvihávejte přístroj během provozu, nýbrž je nejprve vypněte a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Při přenášení držte přístroj vždy oběma rukama!

Kuchyňská váha

- Vaši kuchyňskou váhu nikdy neponořujte do vody.
- Kuchyňská váha je konstruována pro vážení surovin do maximální hmotnosti 3 kg.
- Toto měřicí zařízení chraňte před přímým slunečním světlem, vysokými teplotami, vlhkostí a prachem.

Přehled ovládacích prvků

1 Míchací mísa
2 Otáčivý kotouč
3 Rukojeť
4 Zařízení pro velkou mísu na míchání
5 **RELEASE**
Tlačítko pro spouštění/zdvihání ramena
6 Těleso přístroje
7 Blok motoru
8 Uvolňovací tlačítko pro míchací nástroj
9 Ovládací spínač **ON/OFF**
10 Kontrolní světlo
11 Tlačítko **TURBO**
12 Regulátor počtu otáček **Min** /**Max**
13 **Retract** Navíjení kabelu
14 **Ejection** Tlačítko odblokování
pro kuchyňskou váhu
15 Vážící plocha
16 LCD-displej
17 Tlačítko **on/off** (zapnuto/vypnuto)
18 Tlačítko **REVERSE**
19 Tlačítko **Unit**

Příslušenství
20 Hnětací hák
21 Nástavec pro míchání
22 Plastová stěrka

ČESKY

Vybalení přístroje

- Z krabice vyjměte přístroj a všechny příslušné díly příslušenství.
- Obal hned nelikvidujte, nýbrž jej uchovejte i s vnitřními součástmi obalu po celou dobu trvání záruky.
- Přístroj postavte na hladkou, rovnou a stabilní pracovní plochu.
- Nezastrkávejte zástrčku přívodního kabelu přístroje do zásuvky, aniž byste instalovali všechny potřebné díly příslušenství.
- Abyste odstranili případné nečistoty z výroby, před prvním použitím vyčistěte mísu na míchání (1) a ostatní části příslušenství v jednoduché oplachovací lázni.
- Po umytí všechny díly dobře osušte.

Pokyny pro používání

Nástroje, počty otáček a provozní doby pro max. 1,2 kg těsta:

Produkt/způsob přípravy	max. množství	nástavec	Počet otáček	max. doba provozu
Těžké těsto (např. chlebové nebo křehké těsto)	1 kg	Hnětací hák	min středně	První min. 2 min.
Lechké těsto (např. piškotové těsto)	1,2 kg	Nástavec pro míchání	středně	8 až 10 min.
Třené těsto nebo těsto na vafle	1 l	Nástavec pro míchání	min-středně/ turbo	5 až 10 min.

- Při zpracovávání těžkých těst nenechávejte přístroj v chodu déle než 10 minut a po uplynutí této doby jej nechte 30 minut vychladnout.
- Podle konzistence těsta je nutné těsto uvolnit z okrajů mísy na míchání a opět vložit do hnětacích nástrojů. K tomu můžete otočit mísu rukou a pro tyto činnosti použít plastovou stěrku (22). Za tímto účelem vypněte přístroj.

Tlačítko TURBO (11)

Pro krátkodobé zapnutí na nejvyšší otáčky stiskněte tlačítko TURBO.

⚠ **POZOR:** Tuto funkci používejte maximálně 1 minutu!

Zařízení pro navíjení přívodního kabelu

Zatáhněte prosím síťový kabel max. až na doraz. V žádném případě netahejte za kabel násilím vzhledem k tomu, že by navíjení kabelu mohlo utrpět škodu. Takovéto závady pak nespadají do záručního plnění.

Navíjení

Stiskněte tlačítko **Retract** (13) pro navíjení kabelu a "doveďte" kabel az do tělesa přístroje. Drzte jej pevně, aby nedošlo k nezádoucímu úderu do přístroje.

UPOZORNĚNÍ:
Mísa na míchání nemá vlastní pohon. Otáčí se prostřednictvím pohybování nástrojů v míchané potravině nebo jí otáčíte ručně. Občas očistěte okraj pomocí plastové stěrky (22).

- Během provozu se nikdy nesmí předměty jako např. lžíce či plastové stěrky či Vaše ruce dotýkat rotující metličky na šlehání příp. hnětacího háku!
- **Hrozí nebezpečí poranění!**
- Během provozu se také **nedotýkejte** tlačítka **RELEASE** (5).

Montáž

1. Ujistěte se, že je spínač **ON/OFF** (9) je v poloze „**OFF**".
2. Vložte otáčivý kotouč (2) do zařízení (4) pro velkou mísu. Nasaďte mísu na míchání na otáčivý kotouč.
3. Pro zdvihnutí ramena stiskněte tlačítko **RELEASE** (5) a vytáhněte rameno nahoru. Namontujte požadovaný nástroj (20, 21) tak, že horní konec zasunete do otvorů na rameni, které jsou k tomu určeny.
   - Hnětací hák s talířovým kotoučem na dříku lze zasunout pouze do otvoru „◯" příp. hnětací hák se šestiúhelníkem pouze do příslušně označeného „⬡" otvoru.
   - Míchací metly je možné do otvoru zasunout libovolně. Dbejte na to, aby nástroj mechanicky zaklapl.
4. Zvažte ingredience pomocí integrované kuchyňské váhy. Nyní vložte zpracovávané suroviny.
5. Nepřeplňujte přístroj, max. množství ingrediencí je 2 kg.
6. Pomocí tlačítka (5) spusťte rameno dolů.

Elektrické připojení

Vytáhněte kabel z krabice. Zastrčte zástrčku do zásuvky s ochranným kolíkem 230 V / 50 Hz, instalované v souladu s příslušnými předpisy.

Obsluha

- Nejdříve nastavte regulátor (12) na **min**. Otočte spínač **ON/OFF** (9) na **ON**.

⚠ **POZOR: Přístroj je již v provozu!**

Kontrolní světlo (10) zůstane svítit a zobrazuje provozní funkci.
- Nastavte regulátor (12) na rychlost v rozmezí **min.** a **max.** (v závislosti na těstu).
- Po procesu hnětení / míchání nastavte spínač (9) opět do polohy „**OFF**", jakmile se vytvoří těstová hmota, příp. těstová koule. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Stiskněte tlačítko **RELEASE** (5) a vytáhněte rameno nahoru.
- Stisknutím vyhazovacího tlačítka (8) můžete nasazeny nástavec uvolnit.
- Hotové těsto můžete uvolnit pomocí dodané plastové stěrky a vyjmout z mísy na míchání.
- Vyjměte mísu na míchání.
- Použité díly vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole "Čištění".

ČESKY

Kuchyňská váha

Vložte baterie (baterie nejsou součástí dodávky)

Přihrádka na baterie kuchyňské váhy se nachází na spodní straně přístroje.

1. Vložte kuchyňskou váhu do přístroje příp. do krabice.
2. Příp. vyjměte otáčivý kotouč. Položte přístroj na stranu. Na spodní straně otevřete přihrádku na baterie. Použijte např. šroubovák a opatrně stiskněte držák.
3. Vložte 3 baterií typu AM4 „AAA“ 1,5V. Dbejte na správnou polaritu (viz dno přihrádky na baterie).
4. Přihrádku pro baterii opět zavřete.
5. Pokud nebude přístroj delší dobu používán, baterie prosím z přístroje vyjměte, aby nedošlo k „vytečení“ akumulátorové kyseliny.
6. Symbol baterií a hlášení „**Lo**“ na displeji upozorňují na to, že je nutné vyměnit baterie.

 **POZOR:**
- Rozdílné typy baterií či nové a použité baterie nesmějí být používány dohromady.
- Baterie nepatří do domovního odpadu. Prosím, odevzdejte vybité baterie na příslušném sběrném místě nebo v obchodě.

 **VÝSTRAHA:**
Nevystavujte baterie vysokým teplotám nebo přímému slunečnímu záření. Baterie nikdy nevhazujte do ohně. Hrozí **nebezpečí výbuchu**!

Použití

Stiskněte tlačítko odblokování **Ejection** (14), kuchyňská váha se vyklopí. Když stisknete toto tlačítko dbejte na to, aby nic nestálo před kuchyňskou váhou.

 **UPOZORNĚNÍ:**
Kuchyňskou váhu můžete také použít, když přístroj není napojen na elektrickou síť.

Funkce vážení

1. Stiskněte tlačítko **on**/**off** (17), tím se přístroj zapne. Ukazatel se nastaví na „**0.000**“ kg příp. na „**0.000**“ Lb. či „**0.00 oz**“ (viz oddíl „Jednotka“).
2. Na vážící plochu položte předmět, který chcete zvážit. Zobrazí se jeho hmotnost. Při přidání dalších položek se hmotnosti přičítají.
3. Vzhledem k tomu, že dodaná mísa není vhodná pro vážení, použijte prosím vhodnější nádobu (ne větší než je vážící plocha). Postavte ji na vážící plochu a poté stiskněte tlačítko **REVERSE**, ukazatel se nastaví na **0.000 (0.00)**. Hmotnost dané položky se zobrazí pouze tehdy, pokud ji vložíte do nádoby.

Jednotka

Stisknutím tlačítka **Unit** (Jednotka) si v režimu vážení zvolte nastavení v kilogramech (kg), librách (lb) či v uncích (oz).

Přivažovací funkce (tára, hmotnost s obalem)

1. Chcete-li např. odvažovat další přísady, použijte přivažovací funkci.
2. Nyní na vážící plochu položte další položku. Na displeji se zobrazí pouze skutečná hmotnost další položky. Pokud to bude nutné tento postup zopakujte.
3. Pokud nebude váha používána, automaticky se vypne cca po 2 min., to prodlužuje životnost baterie nebo stiskněte tlačítko **on**/**off** (17).
4. Vložte kuchyňskou váhu zpět do krabice.

Zacházejte s váhou opatrně, protože se jedná o měřící přístroj. Nezatěžujte ji nad rámec jejího maximálního měřícího rozsahu.

Nezatěžujte přístroj hmotností větší než 3 kg (nádoba a ingredience), abyste předešli jeho poškození.

Jestliže se objeví indikace „**0-Ld**“, je hmotnost vyšší než 3 kg.

Čištění

1. Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky!
2. K čištění vnějšího povrchu základní části používejte jen vlhký hadřík.
3. Nepoužívejte žádné ostré nebo drsné čistící prostředky!
4. Odnímatelné části, které přišly do styku s těstem (hnětací nástroj a mísa na míchání), můžete omýt ručně.

Recepty

Třené těsto (základní recept) **stupeň Min přípravek**

Přísady:
250 g měkkého másla nebo margarinu, 250 g cukru, 1 sáček vanilkového cukru nebo 1 lahvička Citro-Back, špetka soli, 4 vejce, 500 g pšeničné mouky, 1 prášek do pečiva, přibl. 1/8 litru mléka.

Příprava:
Pšeničnou mouku se zbývajícími ingrediencemi vložte do mísy na míchání, míchejte pomocí míchací metly 30 vteřin na min. stupni, poté cca 3 minuty míchejte na středním stupni. Formu vymažeme tukem nebo vyložíme papírem na pečení, vložíme těsto a pečeme. Před vyjmutím upečeného pečiva z trouby provedeme zkoušku, zda je těsto správně upečené: Špičatým dřevěným předmětem (špejle apod.) píchneme do středu pečiva. Jestliže po vyjmutí špejle na ní nejsou částice těsta, je koláč hotový. Koláč vyklopíme na plech na pečení a necháme vychladnout.

Běžná pečící trouba:

Výška:	2
Vyhřívání:	Elektrická trouba se spodním a horním ohřevem 175-200°, plynová trouba: stupeň 2-3
Doba pečení:	50-60 minut

Tento recept můžete podle chuti modifikovat pomocí např. 100 g rozinek nebo 100 g ořechů nebo 100 g strouhané čokolády. Kromě toho se samozřejmě Vaší fantazii meze nekladou.

ČESKY

Žemle se lněným semínkem **Stupeň Minimum**

Přísady:
500-550 g pšeničné mouky, 50 g lněného semínka, 3/8 litru vody, 1 kostka droždí (40 g), 100 g netučného tvarohu, dobře odkapaného, 1 čajová lžička soli. K potření: 2 polévkové lžíce vody.

Příprava:
Lněné semínko namočte do 1/8 litru vlažné vody. Zbývající vlahou vodu (1/4 l) nalijte do mísy na míchání, rozdrobte droždí, přidejte tvaroh a poté dobře promíchejte pomocí hnětacího háku při nejnižším počtu otáček. Droždí se musí zcela rozpustit. Přidejte mouku s namočeným lněným semínkem a solí. Nechte promíchat na nejnižším stupni, poté stupeň lehce zvyšte a dále míchejte 3-5 minut. Poté těsto přikryjte a nechte 45-60 minut dojít na teplém místě. Ještě jednou prohnětejte, vyjměte z mísy a vytvarujte 16 žemlí. Plech na pečení vyložte vlhkým papírem na pečení. Vložte na něj žemle, nechte 15 minut odpočinout, pak je potřete vlažnou vodou a dejte péct.

Běžná pečící trouba:

Výška:	2
Vyhřívání:	Elektrická trouba: spodní a horní ohřev 200-220° (5 minut předehřát), Plynová trouba stupeň 2-3
Doba pečení:	30 – 40 minut

Technické údaje

Model:...KM 3118

Pokrytí napětí:...220-240 V, 50/60 Hz

Příkon:...500 W

Třída ochrany:...II

Doba krátkého provozu:...10 Min.

Pokrytí napětí- Kuchyňská váha:.........stejnosměrný proud 4,5 V (3 x baterie 1,5V „AAA“)

Min. / Max. váhové zatížení: ....10 g - 3 kg

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství, které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby, ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte prosím **kompletní** přístroj v **originálním obalu** spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení, tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplatu provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.



Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektropřístroje, jestliže je už nebudete používat.

Pomůžete tak předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace.

Přispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů.

Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

ČESKY

Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugasznál, és nem a kábelnél fogva)!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelen sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat“.

Gyermekek és legyengült személyek

- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!

  Vigyázat! Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

- Annak érdekében, hogy a gyermekeket és legyengült személyeket védje az elektromos áramütés veszélyétől, vegye figyelembe, hogy a készüléket csak felügyelet mellett szabad használni. A készülék nem játék. **Ne** engedje, hogy kisgyermekek játsszanak vele.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

 **FIGYELMEZTETÉS:**
Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

 **VIGYÁZAT:**
Lehetéges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

 **TÁJÉKOZTATÁS:** Tippeket és információkat emel ki.

Speciális biztonsági utasítások a készülék használatához

Konyhai robotgép

- A készüléket csak felügyelet mellett szabad üzemeltetni.
- A biztonsági kapcsolókhoz nem szabad nyúlni.
- Üzem közben nem szabad a forgó kampókhoz nyúlni.
- A készüléket sima, egyenletes és stabil munkafelületre kell helyezni.
- **Ne** dugja a készülék csatlakozó dugóját a konnektorba azelőtt, hogy felszerelte volna a szükséges tartozékokat!
- A tartozékok kicserélésekor a készüléket ki kell kapcsolni, és áramtalanítani kell.
- Működés közben ne vigye a készüléket arrébb, és ne emelje meg! Először mindig kapcsolja ki, utána pedig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a konnektorból. Ha máshová viszi a készüléket, mindig két kézzel fogja meg!

Konyhai mérleg

- Soha ne tegye a konyhai mérleget vízbe!
- A konyhai mérleg legfeljebb 3 kilónyi súlyra van méretezve.
- A mérőeszközt védeni kell a közvetlen napsugárzástól, magas hőmérséklettől, nedvességtől és portól.

A kezelő elemek áttekintése

1 Keverőtál
2 Forgótárcsa
3 Fogantyú
4 Nagy keverőtálhoz való tartozék
5 **RELEASE**
Gomb a kar leengedéséhez/felemeléséhez
6 Készülékház
7 Motorblokk
8 A keverőtartozék kiadógombja
9 **ON/OFF** (be/ki) kapcsoló
10 Ellenőrző lámpa
11 **TURBO** gomb
12 **Min** /**Max** fordulatszámszabályozó
13 **Retract** Kábelfelcsévélés
14 **Ejection** a konyhai mérleg kioldógombja
15 Mérési felület
16 LCD display
17 **on/off** (be/ki) gomb
18 **REVERSE** gomb
19 **Unit** gomb

Tartozékok
20 Dagasztókampó
21 Keverõkampó
22 Tésztakaparó

A készülék kicsomagolása

- Vegye ki a dobozból a készüléket valamennyi tartozékával együtt.
- A dobozt ne dobja el, hanem a belső csomagolással és a garanciajeggyel együtt őrizze meg a garancia lejártáig.
- Helyezze a készüléket sima, vízszintes és stabil munkafelületre.
- **Ne** dugja a készülék csatlakozó dugóját a konnektorba azelőtt, hogy felszerelte volna a szükséges tartozékokat!
- Annak elkerülése érdekében, hogy szennyeződés kerüljön az elkészített ételbe, a keverőtálat (1) és a többi tartozékot az első használat előtt sima mosogatóvízben mossa el.
- A mosogatás után az összes elemet alaposan törölgesse el!

Használati útmutatás

Tartozékok, fordulatszámok és üzemelési idők max. 1,2 kg tésztára vonatkozólag:

Termék/ Elkészítési mód	Max. tömeg	Szerszám	Fordu- latszám	Max. üzemidő
Nehéz tészták (pl. kenyértészta vagy omlós tészták)	1 kg	Dagasztó- kampó	min közepes	Első perc 2 perc
Könnyű tészták (pl. piskótatészta)	1,2 kg	Keverõ- kampó	közepes	8 - 10 perc
Kevert tészta vagy gofritészta	1 l	Keverõ- kampó	min- közepes/ turbó	5 - 10 perc

- Nehéz tésztával ne üzemeltessük a készüléket 10 percnél hosszabb ideig, azután 30 percig hagyjuk hělni a készüléket.
- A tészta állaga szerint a tésztát le kell választani a keverőtál oldaláról és újra a keverőkarhoz kell visszairányítani. Ehhez a tálat kézzel megfordíthatja és a tésztakaparót (22) használhatja erre a célra. Eközben kapcsolja ki a készüléket.

TURBO funkció gombja (11)

A legmagasabb fordulatszám rövid idejű bekapcsolásához nyomja meg a TURBO gombot.

⚠ **VIGYÁZAT:** Ezt a funkciót legfeljebb 1 percig használja!

Kábelfelcsévélő szerkezet

Legfeljebb csak ütközésig húzza ki a hálózati vezetéket. Semmiképpen ne húzza a vezetéket erőszakkal, mivel ezzel kárt tehet a vezetékfelcsévélőben. Az ilyen meghibásodásokra nem érvényes a garancia!

Felcsévélés

Nyomja meg a kábelfelcsévélő **Retract** gombot (13), és vezesse meg kézzel a begördülő kábelt! Tartsa biztosan, hogy nehogy összetekeredjen!

ℹ TÁJÉKOZTATÁS:
A keverőtálnak nincsen saját meghajtója. A kevert élelmiszerben lévő tartozékok mozgása által forog vagy Ön saját maga forgathatja a kezével. Közben tisztítsa meg a tál szélét a tésztakaparóval (22).

- Üzemelés közben soha nem szabad megérinteni a forgó habverőt vagy dagasztókart valamilyen tárggyal, pl. kanállal vagy tésztakaparóval, de a kezével sem!
- **Balesetveszélyes!**
- Üzemelés közben **ne** nyomja meg a **RELEASE** gombot (5).

Összeszerelés

1. Győződjön meg róla, hogy az **ON/OFF** kapcsoló (9) „**OFF**“ helyzetben van.
2. Helyezze a forgótárcsát (2) a nagy edényhez való tartozékba (4). Helyezze a keverőtálat a forgótárcsára.
3. A kar felemeléséhez nyomja meg a **RELEASE** gombot (5) és húzza a kart fölfelé! Tegye rá a kívánt tartozékot (20, 21), mégpedig oly módon, hogy felső végüket a karon lévő erre kialakított nyílásokba dugja.
   - A tányértárcsás dagasztókart csak a „◯“ nyílásba lehet bedugni, a hatszögű dagasztókart pedig csak a megfelelő jellel jelölt „⬡“ nyílásba.
   - A habverőket bármelyik nyílásba bele lehet dugni. Ügyeljen arra, hogy a tartozékok mechanikusan bepattanjanak a nyílásba.
4. A beépített konyhai mérleggel mérje le a hozzávalókat. Töltsük be a hozzávalókat.
5. Ne töltse túl a készüléket, a maximális megengedett mennyiség 2 kg.
6. Engedje le a kart a gomb (5) segítségével!

Elektromos csatlakozás

Húzza ki a vezetéket a rekeszből. Dugaszoljuk be a készülék hálózati csatlakozóját egy előírásszerĕen felszerelt 230 V / 50 Hz-es védõérintkezõs konnektorba.

Kezelés

- Először állítsa a szabályozót (12) **min**-ra. Tolja az **ON/OFF** kapcsolót (9) **ON**-ra.

  ⚠ **VIGYÁZAT: A készülék ekkor már üzemel!**

  Az ellenőrzőlámpa (10) továbbra is ég és az üzemelési funkciót jelzi ki.
- Állítsa a szabályozót (12) a **Min** és **Max** közötti sebességfokozatra (a tészta szerint).
- Kapcsolja vissza a kapcsolót a dagasztás/keverés után (9) „**OFF**“-ra, amint a tészta összeállt vagy egy nagy golyó állt össze belőle. Húzzuk ki a hálózati csatlakozót.
- Nyomja meg a **RELEASE** gombot (5) és húzza felfelé a kart!
- A berakott eszközt a kidobó gomb (8) működtetésével távolíthatja el.

MAGYARUL

- A kész tésztát a csomagban található tésztakaparóval lehet leszedni és a keverőtálból kivenni.
- Vegye le a keverőtálat.
- A felhasznált egységeket a „Tisztítás“ pontban leírtak szerint tisztítsuk meg.

Konyhai mérleg

Az elemek behelyezése (az elemek nincsenek a csomagban)

A konyhai mérleg elemrekesze a készülék alján található.

1. Tolja a konyhai mérleget a készülékbe ill. a rekeszbe.
2. Ha szükséges, vegye ki a forgótárcsát. Fordítsa oldalra a készüléket. Nyissa ki a készülék alján lévő elemrekeszt. Használjon hozzá pl. csavarhúzót és óvatosan emelje fel a tartót.
3. Helyezzen be 3 db 1,5 V-os AM4 „AAA“ , típusú elemet! Ügyeljen a helyes polaritásra (lásd az elemtartó rekesz fenekén)!
4. Csukja vissza az elemtartó rekeszt!
5. Vegye ki az elemet, ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, nehogy kifolyjon az elemsav.
6. Az elem jelzés és a kijelzőn megjelenő „**Lo**“ jelzés arra utal, hogy az elemeket ki kell cserélni.

⚠ **VIGYÁZAT:**
- Eltérő elemtípusokat vagy új és használt elemeket nem szabad egyszerre használni.
- A használt elem nem a háztartási szemétbe való! Adja le a használt elemeket az illetékes gyűjtőhelyen vagy a kereskedőnél!

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
Ne tegye ki az elemeket nagy hőnek vagy közvetlen napsugárzásnak. Soha ne dobjon elemeket a tűzbe!.
Robbanásveszélyes!

Használat

Ha megnyomja az **Ejection** kireteszelő gombot (14), kiemelkedik a konyhai mérleg. Ügyeljen arra, hogy semmi ne legyen a mérleg útjában, ha megnyomja ezt a gombot.

i TÁJÉKOZTATÁS:
Akkor is használhatja a konyhai mérleget, ha a készülék nincs az áramkörre kapcsolva.

Mérési funkció

1. A készülék bekapcsolásához nyomja meg a **on**/**off** (17) gombot. A kijelzés „**0.000**“ kg-ra ill. „**0.000**“ Lb.-re vagy „**0.00 oz**“-ra áll (lásd a „Unit“ részt).
2. Helyezze a lemérni való élelmiszert a mérőfelületre. A kijelzőn megjelenik a súly. További hozzávalók esetén a többi súly hozzáadódik.
3. Mivel a csomagban található tál nem alkalmas a mérési funkcióhoz, használjon erre alkalmas edényt (ne legyen nagyobb a mérési felületnél). Helyezze a mérési felületre, majd nyomja meg a **REVERSE** gombot, a kijelző **0.000 (0.00)**-ra áll. Ha belerak valamit az edénybe, csak a hozzáadott anyag súlya jelenik meg a kijelzőn.

Unit

A **Unit** gomb megnyomásával mérleg üzemmódban az alábbi mértékegységek közül választhat: kilogramm (kg), font (lb) vagy uncia (oz).

Hozzámérő funkció (TARA)

1. Ha pl. további hozzávalókat is le szeretne mérni, használja a hozzámérő funkciót!
2. Tegyen egy további hozzávalót a mérőlapra. A kijelzőn csak a hozzáadott anyag valós súlya jelenik meg. Ha szükséges, ismételje meg az eljárást.
3. Ha nem használja a mérleget, az kb. 2 perc múlva magától kikapcsol, mely meghosszabbítja az elemek élettartamát. Ha nem akar addig várni, nyomja meg az **on**/**off** gombot (17).
4. Tolja vissza a konyhai mérleget kézzel a rekeszbe.

Bánjon elővigyázatosan a mérleggel, hiszen mérőműszer. Ne terhelje túl, ne töltse a maximális mérési tartományon túl.

3 kg-nál (edény és hozzávalók) nagyobb súllyal ne terhelje a készüléket a károsodás elkerülése végett.

Ha a kijelzőn „**0-Ld**“ jelenik meg, akkor a mérendő súly meghaladja a 3 kg-ot.

Tisztítás

1. Minden tisztítás előtt húzza ki a csatlakozó dugót a konnektorból!
2. Az alapkészülék tisztítására csak nedves ruhát használjon.
3. Ne használjon erős vagy súroló hatású tisztítószert!
4. A tésztával érintkező levehető részeket (dagasztókar és keverőtál) kézzel lehet elmosni.

Javasolt receptek

Kevert tészta (alaprecept) **fokozat Min közepes**

Hozzávalók:
250 g lágy vaj vagy margarin, 250 g citrom, 1 csomag vaníliáscukor vagy egy tasak citromos sütõpor, csipetnyi só, 4 tojás, 500 g búzaliszt, 1 csomag sütõpor, kb 1/8 liter tej.

Elkészítés:
Tegye a búzalisztet a maradék hozzávalókkal együtt a keverőtálba, majd keverje 30 másodpercig min. fokozaton, utána pedig kb. 3 percig közepes fokozaton. A sütõformát bezsírozzuk vagy sütõpapírral béleljük, a tésztát betöltjük és megsütjük. Mielõtt a süteményt kivesszük a sütõbõl, megvizsgáljuk, jól kisült-e már: éles farudacskával a sütemény közepébe szúrunk. Ha a tészta rajta marad, a sütemény elkészült. A süteményt egy süteményes rácsra buktatjuk és hĕlni hagyjuk.

Hagyományos tĕzhely:

Betolási magasság:	2
Fĕtés:	villanytĕzhely 175-200° C között, gáztĕzhely: 2-3. fokozat
Sütési idõ:	50-60 perc

Ezt a receptet ízlés szerint pl. 100 g mazsolával vagy 100 g dióval vagy 100 g tört csokoládéval módosíthatjuk. A továbbiakban a fantáziát semmi sem korlátozza.

MAGYARUL

Lenmagos zsemle **fokozat Minimum**

Hozzávalók:
500-550 g búzaliszt, 50 g lenmag, 3/8 liter víz, 1 kocka élesztõ (40 g), 100 g sovány túró jól lecsurgatva, 1 teáskanál só. Megkenéshez: 2 evõkanál víz

Elkészítés:
A lenmagot 1/8 liter langyos vízbe áztatjuk. Tegye a maradék langyos vizet (1/4 l) a keverőtálba, morzsolja bele az élesztőt, adja hozzá a túrót és a dagasztókarral alacsony fordulatszámon jól dolgozza el. Az élesztõnek teljesen fel kell oldódnia. A lisztet a beáztatott lenmaggal és a sóval betöltjük a keverõtálba. Alacsony fokozaton dagassza meg, utána kicsivel magasabb fokozaton 3-5 percig dagassza tovább. A tésztát letakarjuk, 45-60 percig meleg helyen kelni hagyjuk. Még egyszer átgyúrjuk, kivesszük a tálból és 16 zsemlét formálunk belõle. A sütõlemezt nedves sütõpapírral borítjuk. Rátesszük a zsemléket, 15 percig kelni hagyjuk, langyos vízzel megkenjük, majd kisütjük.

Hagyományos tězhely:

Beto lási magasság:	2
Fětés: villanytězhely:	200-220°C között (5 percig elõmelegítve), gáztězhely: 2-3. fokozat
Sütési idõ:	30-40 perc

Műszaki adatok

Modell: KM 3118

Feszültségellátás: 220-240 V, 50/60 Hz

Teljesítményfelvétel: 500 W

Védelmi osztály: II

Rövid üzemeltetési idő: 10 perc

Feszültségellátás-
Konyhai mérleg: DC 4,5 V (3 x 1,5V „AAA“ elem)

Min. / Max. súlyterhelhetőség: 10 g - 3 kg

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges müszaki változásokat!

Garancia

Garanciális igényeivel forduljon, kérem, a szerződéses kereskedőjéhez!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben **eredeti csomagolásában** adja át az alapkészüléket a pénztári bizonylattal együtt annak a kereskedőnek, akitől a **készüléket** vásárolta!

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végeztethet térítésköteles javításokat.



A „kuka“ piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétbe valók!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás“ gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a köregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

MAGYARUL

Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие „Специальные указания по технике безопасности“.

Дети и лица нуждающиеся в присмотре

- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

  Внимание! Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

- Чтобы защитить детей и других лиц, нуждающихся в уходе и присмотре, от поражения электротоком, следите за тем, чтобы прибор не включался без присмотра. Этот прибор – не игрушка. **Не** допускайте к нему детей.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы преотвратить несчастный случай или поломку изделия:

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**
Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ℹ ПРИМЕЧАНИЕ: Дает советы и информацию.

Специальные указания по технике безопасности

Кухонный комбайн

- Не оставляйте включенную тестомесительную машину без присмотра.
- Запрещается манипулировать предохранительные устройства.
- Запрещается прикасаться к вращающемуся крюку.
- Установите тестомесительную машину на ровное, нескользкое рабочее место.
- **Не** включайте прибор в сеть до полного монтажа всех принадлежностей.
- Перед сменой принадлежностей обязательно выключите прибор и отключите его от сети.
- Запрещается подымать или переносить прибор во время его работы, сначала выключите его и выньте сетевую вилку. Переносите прибор только двумя руками!

Весы кухонные

- Ни в коем случае не погружайте весы в воду.
- Весы расчитаны на взвешивание продуктов до 3 кг.
- Защищайте измерительный прибор от действия прямых солнечных лучей, высоких температур, влажности и пыли.

Обзор деталей прибора

1 Смесительная чаша
2 Вращательный диск
3 Ручка
4 Приспособление для большой миски для смешивания
5 **RELEASE** Кнопка для опускания/подымания плеча
6 Корпус
7 Двигатель
8 Кнопка выброса насадок для смешивания
9 **ON/OFF** (Вкл./Выкл.) Выключатель
10 Контрольная лампочка
11 Кнопка **TURBO**
12 **Min** /**Max** Регулятор числа оборотов
13 **Retract** Намотка сетевого шнура
14 **Ejection** Кнопка разблокировки для кухонных весов
15 Чаша/поверхность весов
16 Дисплей на жидких кристаллах
17 Кнопка **on/off** (Вкл./Выкл.)
18 Кнопка **REVERSE**
19 Кнопка **Unit**

РУССИЙ

Принадлежности

20 Смесительный крюк
21 Мешалка
22 Скребок для теста

Распаковка прибора

- Выньте из картонной коробки прибор и находящиеся в ней принадлежности.
- Упаковку не выкидывайте, а храните ее вместе с вкладышами и гарантийными документами до конца гарантийного срока.
- Установите прибор на гладкую, ровную, надежную рабочую поверхность.
- **Не** включайте прибор в сеть до полного монтажа всех принадлежностей.
- Для удаления возможных загряз нений при изготовлении прибора перед первым пользованием помойте миску для смешивания (1) и другие принадлежности в обычном растворе для мытья посуды.
- После мойки тщательно протрите все детали насухо.

Указания по эксплуатации

Инструменты, число оборотов и время работы для макс. 1,2 кг теста:

Продукт/Метод приготовления	Макс. количество	Насадка	Число оборотов	Макс. время переклю-чателя работы
Крутое тесто (к прим. хлебное или песочное)	1 kg	Смесительный крюк	мин среднее	Первую мин. 2 мин.
Жидкое тесто (к прим. бисквитное)	1,2 kg	Мешалка	среднее	8 - 10 мин.
Тесто для кекса или вафель	1 l	Мешалка	мин-среднее/ турбо	5 - 10 мин.

- Не эксплуатируйте тестомесительную машину более 10 минут при замешивании густого теста, после этого дайте ей 30 минут остыть.
- В зависимости от консистенции необходимо соскрести тесто с краёв миски для смешивания и ещё раз обработать его тестомесильной насадкой. Для этого Вы можете поворачивать миску рукой и использовать скребок для теста (22). Прибор при этом должен быть выключен.

Кнопка TURBO (11)

Для кратковременного включения наивысшего числа оборотов нажмите кнопку TURBO.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**
В этом режиме максимальное время включения составляет 1 минуту!

Механизм сматывания сетевого шнура

Пожалуйста, тяните сетевой кабель макс. до остановки в упоре. Ни в коем случае не подтягивайте кабель с применением силы, так как при этом можно повредить намотку кабеля. Подобные поломки не попадают под гарантию.

Сматывание

Нажмите на кнопку **Retract** (13) механизма сматывания и помаленьку подавайте кабель. Держите кабель крепко в руках, чтобы предотвратить его хлестание.

i ПРИМЕЧАНИЕ:
Миска для смешивания не имеет своего приводного механизма. Она крутится благодаря движению насадок в смеси для теста, при необходимости крутите её вручную. Время от времени соскребайте скребком (22) остатки теста с краёв миски.

- Во время включения никогда нельзя дотрагиваться предметами, например, ложкой или скребком для теста или руками до вращающихся венчиков для взбивания или до тестомесилки!
- **Травмоопасность!**
- Во время работы прибора **не** нажимайте также на кнопку **RELEASE** (5).

Монтаж

1. Убедитесь, что переключатель **ON/OFF** (9) установлен в положение „**OFF**“.
2. Положите вращательный диск (2) в приспособление для большой миски для смешивания (4). Установите миску для смешивания на вращательный диск.
3. Чтобы поднять плечо нажмите кнопку **RELEASE** (5) и потяните его вверх. Укрепите необходимые насадки (20, 21), втыкая верхний конец в предназначенные для насадок отверстия на кронштейне.
   - Тестосмеситель с тарельчатым кругом на стержне можно воткнуть только в отверстие, обозначенное „◯“, а тестосмеситель с шестиугольником только в отверстие, обозначенное „⬡“.
   - Венчики для взбивания входят во все отверстия. Убедитесь в том, что насадка вошла в паз и механически закрепилась.
4. Взешивайте ингридиенты на встроенных кухонных весах. Наполните чан необходимыми ингредиентами.
5. Не перегружайте прибор, макс. количество ингридиентов составляет 2 кг.
6. Опустите плечо при помощи кнопки (5)

Электрическое подключение

Выньте кабель из углубления. Вставьте вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями.

Порядок работы

- Сначала установите регулятор (12) на „**min**“. Переключите выключатель **ON/OFF** (9) на **ON**.

 **ВНИМАНИЕ:**
Прибор находится уже в рабочем состоянии!

Контрольная лампочка (10) остаётся включённой и указывает на рабочий режим прибора

- Установите регулятор (12) на скорость между **Min Max** (в соответствии с видом теста).
- После процесса смешивания или взбивания верните переключатель (9) снова назад в положение „**OFF**“, как только образовалась тестовидная масса или шарообразный кусок теста. Выньте вилку из розетки.
- Нажмите кнопку **RELEASE** (5) и потяните плечо вверх.
- Чтобы снять насадку нажмите кнопку (8) выброса.
- Готовое тесто Вы можете подхватить скребком, который входит в комплект, и вынуть из миски для смешивания.
- Уберите миску для смешивания.
- Очистите все детали, как это описано в главе ”Чистка“.

Весы кухонные

Вставка батареек (батарейки не комплектуются)

Отделение для батареек кухонных весов находится на нижней стороне прибора.

1. Задвиньте кухонные весы в прибор или в предназначенное для них место.
2. При необходимости уберите вращательный диск. Положите прибор на бок. Откройте отделение для батареек на нижней стороне. С помощью, например, отвёртки осторожным нажатием откройте крепление.
3. Вставьте в отсек 3 батареек типа AM4 „AAA“ 1,5V. Следите за правильной полярностью (смотри дно отсека)!
4. Закройте отсек для батареек обратно.
5. Если прибор не будет использоваться длительное время, выньте из него батарейки, чтобы избежать вытекания кислоты из батареек.
6. Символ „**Lo**“ на дисплее указывает на необходимость замены батареек.

 **ВНИМАНИЕ:**

- Ни в коем случае не мешайте новые батарейки со старыми, а также с батарейками других типов.
- Не выбрасывайте батарейки в домашний мусор. Пожалуйста сдайте отработанные батарейки на специальный пункт приема или в торговую точку.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Не подвергайте батарейки сильному нагреву или воздействию прямых солнечных лучей. Никогда не бросайте батарейки в огонь. Существует **опасность взрыва**!

Порядок работы

Нажмите на кнопку разблокировки **Ejection** (14), кухонные весы выдвигаются. Перед нажатием кнопки проверьте, не стоит ли что-нибудь перед кухонными весами.

 **ПРИМЕЧАНИЕ:**
Вы можете пользоваться кухонными весами также тогда, если прибор не подключён к электросети.

Режим взвешивания

1. Нажмите кнопку **on/off** (17), чтобы включить весы. Индикатор показывает „**0.000**“ кг или „**0.000**“ Lb. или „**0.00 oz**“ (смотрите раздел „Unit“).
2. Положите взвешиваемый материал на поверхность весов. Показания веса отображаются на индикаторе. Добавление дальнейших продуктов увеличивает показания веса.
3. Так как входящая в комплект миска для смешивания не пригодна для взвешивания, используйте, пожалуйста, другую ёмкость (она должна быть не больше поверхности весов). Поставьте её на весы и нажмите затем кнопку **REVERSE** индикация установится на **0.000 (0.00)**. Теперь наполните сосуд, на индикаторе отобразится только вес взвешиваемого продукта.

Unit – кнопка установки единиц измерения

Нажатием на кнопку **Unit**, Вы выбираете в модусе весов установки единиц измерения: килограмм (кг), фунт (lb) или унция (oz).

Функция довешивания (TARA)

1. К примеру, вы хотите добавить к уже взвешанному продукту дополнительные приправы - воспользуйтесь для этого функцией довешивания.
2. Добавьте следующую порцию продуктов. На дисплее отобразится только вес добавленной порции. Повторяйте это процедуру сколько вам необходимо.
3. Если весы не используются, то они автоматически отключаются примерно через 2 мин., что позволяет продлить работоспособность батареек, или Вы нажимаете кнопку **on/off** (17).
4. Задвиньте вручную весы в предназначенное для них место.

Обращайтесь с весами осторожно, так как они являются измерительным инструментом. Не нагружайте весы свыше их максимального предела взвешивания.

Чтобы н поврдить всы, взвшивайт на них н бол 3 кг (Ёмкость и ингредиенты).

Если на дисплее появится надпись „**0-Ld**“, вес превысил 3 кг.

Чистка

1. Перед каждой чисткой вынимайте вилку прибора из розетки!

2. Для протирания прибора снаружи используйте влажное полотенце.
3. Никогда не используйте сильные или абразивные моющие средства!
4. Снимающиеся детали, соприкасавшиеся с тестом (насадки для смешивания теста и миску для смешивания) Вы можете помыть вручную.

Предлагаемые рецепты

Жидкое тесто (стандартный рецепт)

положение переключателя Мин. Средний

Состав:
250 г мягкого сливочного масла или маргарина, 250 г сахара, пакетик ванили или порошка "Citro", щепотка соли, 4 яйца, 500 г пшеничной муки, пакетик пекарного порошка, прим. 1/8 литра молока.

Приготовление:
Пшеничную муку засыпать вместе с другими ингредиентами в ёмкость для смешивания, взбивать венчиком 30 секунд на мин. ступени скорости, потом прим. 3 минуты на средней ступени скорости. Смазать форму маслом или выстелить пекарной бумагой, залить тесто и поставить в духовку. Перед тем как вынуть пирог из духовки, провести проверку на готовность: для чего необходимо проткнуть пирог в середине заостренной палочкой. Если к ней не прилипает тесто, то пирог готов. Переложить пирог на нодходящее блюдо и дать остыть.

Обычная печь с духовкой:

Используемая полка: 2
Температура выпечки: электродуховка с подогревом снизу и сверху 175-200°, газовая духовка: положение регулятора 2-3
Время выпечки: 50-60 минут

Предлагаемый рецепт можно изменять в зависимости от вкуса: к примеру добавить 100 г узюма, орехов или тертого шоколада. А самое главное, фантазия не имеет границ.

Булочки с семенами льна

положение переключателя Минимум

Состав:
500-550 г пшеничной муки, 50 г семян льна, 3/8 литра воды, кубик дрожжей (40 г), 100 г нежирного творога, хорошо обезвоженного, чайная ложка соли. Для смазывания: 2 столовые ложки воды

Приготовление:
Семена льна замочить в 1/8 л слегка теплой воды. Остатки слегка тёплой воды (1/4 л) вылить в миску для смешивания, добавить покрошенные дрожжи, творог и хорошо перемешать тестомешалкой при низкой ступени числа оборотов. Дрожжи должны полностью раствориться. Добавить в чан муку, соль и замоченные семена льна. Перемешать на низкой ступени числа оборотов, затем слегка повысить скорость и мешать ещё 3-5 минут. Тесто накрыть и поставить на 45-60 минут в теплое место, чтобы оно взошло. Еще раз перемесить, вынуть из чана и раскатать 16 булочек. Выложить поддон влажной пекарной бумагой. Разместить на нем булочки, дать 15 минут постоять, смазать булочки слегка теплой водой и выпечь их.

Обычная печь с духовкой:

Используемая полка: 2
Температура выпечки: электродуховка с подогревом снизу и сверху
200-220°, (5 минут разогревать),
газовая духовка: положение регулятора 2-3
Время выпечки: 30-40 минут

Технические данные

Модель: .... KM 3118

Электропитание:... 220-240 В, 50/60 Гц

Потребляемая мощность: .... 500 ватт

Класс защиты:.. II

Интервальный режим работы:...................................... 10 мин.

Электропитание-
Весы кухонные: ....DC 4,5 В (3 батарейки по 1,5В „AAA“)

Мин. / макс. весовая нагрузка:.................................. 10 г - 3 кг

Это изделение прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой CE, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновжния притензий по гарантии, предъявите изделие в **полнойкомплектации**, с **оригинальной упаковкой** и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей, а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.



D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Internet: http://www.clatronic.de · email: info@clatronic.de

Stünings Medien, Krefeld • 02/07